

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

(S 6品の代表作2品を含むレギュラーコース)

¥8,800

Assaggi アッサッジ

(小前菜 + A 4品のショートコース)

¥6,600

- A 始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*
- S A 代表作 / *Specialita / Speciality*
気仙沼産メカジキの燻製 柑橘風味のサラダ仕立て
- S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*
仔牛のアニメツラ(リ・ド・ヴォー)とアーティチョークのフリット ピエモンテ風
酸味を利かせたサルサ ヴェルデ
- S 代表作 / *Specialita / Speciality*
アサリのブロードで炊いた葉玉ねぎとフレッシュトマト ハーブのリゾット
香草パン粉を重ねた鱈のポワレを添えて
- S A プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*
四角い断面の手打ちパスタ "キタッラ" トマトを使わない仔羊とポルチーニのラグー
- S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*
80度で14時間煮込んだ柔らかい牛テールの煮込み
- S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*
ピスタチオのフリテッレ(イタリアの揚げ菓子) マスカルポーネのジェラート
苺のスープに浮かべて
- S A 食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*
- S A お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

ワインをもう少し楽しまれるお客様へ

- イタリア産チーズの盛り合わせ
/ *Formaggi Misti / Assorted Cheese* ¥1,200 ~
- イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ
/ *Affettati Misti / Parma Ham and Salami* ¥1,200 ~

IL Profumo イル プロフーモ

¥11,000 ~

スタジオーネをベースに少量多品で楽しむテイスティングコース
前日までのご予約でうけたまわります

始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*

代表作 / *Specialita / Speciality*

気仙沼産メカジキの燻製 柑橘風味のサラダ仕立て

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

仔牛のアニメツラ(リ・ド・ヴォー)とアーティチョークのフリット ピエモンテ風
酸味を利かせたサルサ ヴェルデ

魚料理 / *Pesce / Fish*

小田原より産直で届いた鮮魚を温かいひと品に

代表作 / *Specialita / Speciality*

アサリのブロードで炊いた葉玉ねぎとフレッシュトマト ハーブのリゾット
香草パン粉を重ねた鱈のポワレを添えて

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

四角い断面の手打ちパスタ ”キタツラ” トマトを使わない仔羊とポルチーニのラグー

メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*

本日のメインディッシュ

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

ピスタチオのフリテッレ(イタリアの揚げ菓子) マスカルポーネのジェラート
苺のスープに浮かべて

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

表示価格は税抜きで表示しております。

食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

ミネラルウォーターをコースに含めてご用意しております。