

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

旬を楽しむ現代的イタリア料理のお任せコース

初夏のメニューの一例として

始まりのお楽しみ

Piccolo Assaggio / Small Apetizer

鮮魚のフリット そら豆とペコリーノチーズと共に

前菜

Antipasto / Apetizer

小田原より産地直送の鮮魚のサラダ仕立て ベルガモットオイルの爽やかな香り

温菜 または パスタ

Primo piatto / Pasta

柔らかく仕上げた麦イカとほのかな塩味と酸味をきかせたインカのめざめのコンビネーション

パスタ

Primo Piatto / Pasta (or Risotto)

自家製タリアテッレ 桜エビとウニ、からすみのソース

メインコース

Secondo Piatto / Main Course

肉汁あふれる牛肩三角のロースト ストラッキーノチーズのソース

ドルチェ

Dolce / Dessert

ミルクチョコレートのクリーム 様々な食感を楽しんで

食後のお飲み物

Caffè / Coffee

¥ 8,800 (外税)

(Tasse Escluse / Tax Exclude)

より吟味した食材を織り交ぜ、少量多品で構成するお任せコース

“イル プロフォーモ” (¥11,000より)もございます。

いずれのコースも2日前までのご予約をお願い申し上げます

アレルギー、苦手な食材がございましたらご予約の際に併せてお知らせください。