

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ ¥8,800
(S 6品のレギュラーコース)

Assaggi アッサッジ ¥6,600
(小前菜 + A 4品のショートコース)

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

S A 前菜 / *Antipasto / Appetizer*
ハーブとレヴァーのペーストを包んだ六白黒豚ばら肉のポルケッタ
春の息吹を感じる様々な豆とストラッキーノチーズのサラダ仕立て

S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*
炭火で香ばしく焼き上げた鰻のグリル
ハーブオイルのソース 玉ねぎのピクルスのアクセント

S A プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*
あおさ海苔を練りこんだタリオリーニ 辛みを利かせたフレッシュトマトソース
白魚のフリットを盛り合わせて

S 代表作 / *Specialita / Speciality*
彩り鮮やかなサフラン風味のリゾット 大きくカットした猪のラグー

S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*
北海道産牛ランプのタリアータ 春野菜のサラダと共に
パルミジャーノと煮詰めたバルサミコのアクセント

S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*
チョコレートタルト 生姜風味のオレンジのアクセント
トスカーナ産甘口ワイン ヴィンサントのジェラート

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 ¥1,200 ~
/ Formaggi Misti / Assorted Cheese

イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,200 ~
/ Affettati Misti / Parma Ham and Salami

IL Profumo イル プロフーモ

¥11,000 ~

スタジオ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 Apetizer*

代表作 / *Specialita / Speciality*

小田原より産直で届いた鮮魚のマリネ
旬の野菜を盛り合わせた彩り豊かなサラダ仕立て

前菜 2 / *Antipasto / Apetizer*

ハーブとレヴァーのペーストを包んだ六白黒豚ばら肉のポルケッタ
春の息吹を感じる様々な豆とストラッキーノチーズのサラダ仕立て

魚料理 / *Pesce / Fish*

炭火で香ばしく焼き上げた鰻のグリル ハーブオイルのソース

プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*

あおさ海苔を練りこんだタリオリーニ 辛みを利かせたフレッシュトマトソース
白魚のフリットを盛り合わせて

代表作 / *Specialita / Speciality*

彩り鮮やかなサフラン風味のリゾット 大きくカットした猪のラグー

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*

チョコレートのタルト 生姜風味のオレンジのアクセント
トスカーナ産甘ロワイン ヴィンサントのジェラート

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。