

## ANTIPASTI

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

桜の木で軽く燻したカナダ産フレッシュフォアグラとマンゴー  
鴨胸肉のレアを添えて 山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ



「石鯛のカルパッチョ」

水ナス・独活・茗荷



「フルーツトマトのガスパチョ」

北海道産竹島さんのモッツアレッタチーズ・帆立貝・フランボワーズ



「富山産蛸烏賊の軽い炙り」

落の臺・トマトのサルサ・豊浜産魚醤「しこの露」の香り



「春のサラダ仕立て」

佐賀産ホワイトアスパラガスのフリット・ピサンリ（西洋タンポポの葉）

落の臺の香り

## PRIMI PIATTI

(お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

「タリオリーニ ベルデ」

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

青柳・小柱・からすみ・山形県酒田市のアスパラソバージュ



「タリオリーニ ネーロ」

蛸烏賊・落の臺・山菜・トマトのサルサ



「卵白で練りこんだタリオリーニ」

アマトリチャーナ

放牧蝦夷豚のパンチェッタ 熟成バルサミコのサルサ



「タリアッテレ」

三河産茶ふぐのカルボナーラ (+600円)



「イカ墨を練りこんだストロツァプレーティ」

三河産あさり・ダルマイカ・白ミル貝・トマトのサルサ・生姜の香り