

Menu C

STUZZICHINO

「冷製カッペリーニ」
墨烏賊とキャビア

ANTIPASTO

(お好きな前菜を2皿お選び下さい)

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



「フルーツマトのガスパチョ」
北海道産竹島さんのモッツアレッチャチーズ・帆立貝・フランボワーズ



「富山産蛸烏賊の軽い炙り」
蔟の臺・トマトのサルサ・豊浜産魚醤「しこの露」の香り



「雲丹のパンナコッタ」
帆立・白えび・ホワイトアスパラガスのサルサ・トリュフの香り (+800円)



「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)
蔟の臺の香り

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

SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円

DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,000円
8,500 (税別・ランチタイムはサービス料を頂いておりません)