

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)

「Gallura スペシャルテ」

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



「フルーツトマトのパフェ」

北海道竹島さんのモッツアレラ・トマトのパンナコッタ バジルジェラート



「とうもろこし」

ピュアホワイトのガスパチョ・ジェラート・平貝



「炙り鰹のカルパッチョ」

トマトの泡・新生姜のピクルス・ジェラート



「アイナメのカルパッチョ」

南知多萬秀農園産ピンクグレープフルーツ



「足長蛸の軽い炭火焼き」

セロリ・トマト・藁の香りと共に

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)

「フェデリーニ」

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
青柳・小柱・からすみ・甘長とうがらし



「タリアテッレ」

三河一色産夏河豚のカルボナーラ サマートリュフ (+800円)



「イカ墨を練りこんだストロツツアプレーティ」

浜名湖産あさり・シャコ・トマトのサルサ・生姜の香り



「ピチ」

北海道産星空の黒牛のラグー・北海道竹島さんのリコッタチーズ