

# Menu Degustazione di Gallura

シェフのお勧めする旬の食材をふんだんに盛り込んだコース

## STUZZICHINO

「冷製カッペリーニ」

墨烏賊とキャビア

## ANTIPASTO①

「カッポンマグロ」

三河産魚介・宇和島産ブラッドオレンジ“タロッコ”

## ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,200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」

露の臺・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)

露の臺の香り

## 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

11,000- (税別・サービス料別)