

Menu A

ANTIPASTO①

本日のシェフのお任せの前菜

ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

「Gallura スペシャルite」

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

「蛤」

蛤・カルチョーフィ ヴィンサント風味 カルタファタ仕立て

「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

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