

# Menu di Natale 2016

## Stuzzichino

森岡シェフの目利きで選んだ師崎産海鮮とキャビアのカッペリーニ  
(本ミル貝・平貝・寒平目など)

## ~クリスマスだけの楽しい前菜 3 種盛り合わせ~

### Antipastimisti

軽く炙った天然トラフグとカラスミ ゆずの香り  
生うにとカリフラワーのパンナコッタ 美浜の塩の香り  
噴火湾産帆立貝 いちごとトマトのエスプーマ

### Antipasto①

炙り伊勢海老のカルパッチョ クリスマス島の炭塩と穂紫蘇

### Antipasto②

軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー 鴨胸肉のレア  
白トリュフの蜂蜜

## Primo Piatto

### 『キタツラ』

北海道産たらば蟹とずわい蟹のトマトソース

## Secondo Piatto

### 仔羊の薫焼き

フルーツトマトと冬野菜のバーミキュラ仕立て  
バーニャカウダのサルサ

## Dolce & Caffè

ナターレドルチェとお好みのカフェ

16,800 円 (税別・サ別)