

# Menu di Pranzo B

## Stuzzichino

噴火湾産帆立貝といちごとトマトの冷製カッペリーニ

～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
- ・ ぼたん海老とトマトのエスプーマ
- ・ 毛蟹と根セロリのパンナコッタ

## Antipasto

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  
山形県産栃蜜のサルサ

## Primi Piatti

(一皿お選びください)

『オレッキエツテ』 天使の海老と百合根のアーリオオーリオ

★

『リゾット』 とかちマッシュとキノコとロディジャーノラスパ  
白トリュフオイル

★

『タリオリーニ』 名古屋コーチンのビアンコラグーとレモンの香り

★

『キタツラ』 ずわい蟹のトマトソース (+1,000円)

## Secondi Piatti

(一皿お選びください)

のどぐろ アーモンドの温かいスープ

★

豊橋産あいち鴨 イチゴとザクロのサルサ

★

北海道しべちゃ「星空の黒牛」 トリュフのサルサ

## Dolce&Caffe

ドルチェとお好みのカフェ

8,500円 (税別)