

森岡シェフと田中シェフの 2 周年記念メニュー

STUZZICHINO

吉良町加藤農園の「きわめ・フルーツトマト」と
「さより」の冷製カッペリーニ バジリコの泡

ANTIPASTO

桜の木で軽く燻した「フレッシュフォアグラ」と「マンゴー」
山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ



三河産「平貝」と春の魚介の「カッポンマーグロ」

PRIMI PIATTI

「トロフィエ」フレッシュトマトとズワイガニ

CARNE

沖縄県国頭村・高田勝さんの今帰仁アグー豚

DOLCE

三宝柑のパナコッタ スプマンテのジュレ

CAFFE

8500 円（税別）