

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

「菜花を練りこんだ冷製タリオリーニ」

サヨリとからすみ

ANTIPASTO①

「インサラータ ディ マーレ」

魚介と美浜町の萬秀フルーツ農園のブラッドオレンジのサラダ
(平貝・蛸烏賊・とり貝・トコブシ・車海老・生わかめ・入荷状況による)

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)

「Gallura スペシャルテ」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー
鴨胸肉のレアを添えて 山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

「真鯛のカルパッチョ」

筍・甘夏・うるいのサラダ

「マグロのモスリ（腹身）の炙り」

フルーツトマトのガスパチョと新玉ねぎのソルベ

「パンナコッタ」

国産ホワイトアスパラガスのパンナコッタ バッサーノ風

「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とピサンリ（西洋たんぽぽの葉）
落の臺の香り

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ー (税別・サービス料別)