

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

「冷製カッペリーニ」

松茸と本ミル貝

ANTIPASTO①

「赤座海老」

三河産赤座海老・柿・柿酢のサルサ

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 スペシャルティ」

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

「カルパッチョ」

師崎産平目・祖父江の銀杏・からすみ

「ガスパチョ」

炭火で炙った師崎産鯖・梨・焼きナスのジェラート

「平貝」

モッツアレラチーズ・葡萄

「鴨」

マグレドカナール・無花果・十勝マッシュルーム・アーモンドの秋サラダ

「フリット」

師崎産鰯・日進の葡萄のふくおかさんの干し葡萄・リコッタチーズ
カダイフ包み

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- (税別・サービス料別)