

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

「卵白を練りこんだタリオリーニ」

師崎産天然河豚・その皮・水晶文旦・カラスミ

ANTIPASTO①

「伊勢海老」

根チャービルとタレツジヨのサルサ

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」

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

「かわはぎのカルパッチョ」

松茸・ガルムと肝のサルサ

「石鯛のカルパッチョ」

富有柿・完熟柿のサルサ

「パンナコッタ」

飛騨産フルーツ蕪のパンナコッタ・炙り平貝・蕪のズッパ

「鴨」

山形県産ラフランス・十勝マッシュルーム・アーモンドの秋サラダ

「鱈の白子」

竹炭のフリット・アラビアータのサルサ

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ヨ・1皿追加の場合は+1,000円

11,000- (税別・サービス料別)