

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」

ずわい蟹・キャビア・伊予柑のエスプーマ

ANTIPASTO①

「赤座海老」

加藤農園さんの“きわめ”フルーツトマト・菜花

ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

「Gallura スペシャルite」

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」

昆布めした寒平目・子持ち昆布・からすみ

「ガスパチョ」

炭で炙った鱈・苺とフルーツトマトのガスパチョ

「鴨」

熊本県産新筍・パルミジャーノレッジャーノ

「帆立貝」

帆立貝のソテー・カリフラワーのピューレ・冬トリュフ (+600円)

「フォアグラ」

フォアグラのソテー・岡崎市の長坂農園さんのキャベツ
人参のサルサ (+800円)

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+2,000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+3,000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+1,200円

12,000ー (税別・サービス料別)