

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」

加藤農園さん"きわめ"フルーツマト・苺・モッツアレラチーズ

ANTIPASTO①

「春のインサラータ・ディ・マーレ」

三河産平貝・赤座海老・春の魚介

南知多 萬秀フルーツ農園さんのブラッドオレンジ (タロッコ)

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

「カルパッチョ」

軽く皮目を炙った桜鯛・筍・ディル香るヴィネグレットのサルサ

「ガスパチョ」

桜鱒のマリネとリコッタチーズのムース

「パンナコッタ」

ホワイトアスパラガスのパンナコッタ・帆立貝・生ハム

「ズッパ」

新玉ねぎのオニオングラタンスープ

愛知県設楽町段戸山高原牛すじの煮込み

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+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 - (税別・サービス料別)