

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

「冷製フェデリーニ」

三河産平貝・バジリコ

ANTIPASTO①

「ホワイトアスパラガスのパンナコッタ」

赤座海老・雲丹・トリュフの香り

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」

皮目を炙った桜鯛・黄金柑

「ガスパチョ」

太刀魚の炙り・焼き茄子のジェラート

「鴨」

マグレドカナルのレア・春無花果・ゴルゴンゾーラのムース

「足長蛸」

足長蛸の薫焼き・わかめ・トマト

「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とトリッパの煮込み

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)