

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」

師崎産アオリイカ・キャビア

ANTIPASTO①

「三河産赤座海老」

ピスタチオ・プロヴォーラチーズ

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

「三河産とり貝」

信州産グリーンアスパラガス

「カルパッチョ」

石ガレイ・南知多 萬秀フルーツ農園さんのグレープフルーツ
アスパラソバージュ

「鴨」

マグレドカナールのレア・無花果・ゴルゴンゾーラのムース

「ズッパ」

ゴールドラッシュのズッパ・ジェラート・平貝

「桑名の蛤」

トスカーナ州 ヴィンサントの酒蒸し (+600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)