

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

「青紫蘇を練りこんだ冷製タリオリーニ」

秋刀魚・松茸・酢橘の香り

ANTIPASTO①

「車エビ」

柿・葡萄・アメリカーナのマヨネーズ

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

「ガスパチョ」

師崎産鱈・和梨・秋茄子のジェラート

「ブルスケッタ」

師崎産真鱈・フェンネル・みかん

「カプレーゼ」

平貝・モッツアレラチーズ・葡萄

「鴨」

ゴルゴンゾーラのムースと無花果のキャラメリゼ

「フリット」

カマスと松茸 (+1,200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)