

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

「北海道沼田産新そば」

かわはぎ・その肝・唐墨

ANTIPASTO①

「三河産天然赤座海老」

柿酢で和えた柿と鬼灯

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

「平目のカルパッチョ」

梨・唐墨・銀杏のサルサ

「鱈の炙り」

アーモンドのサルサ

「鴨」

洋ナシ・とかちマッシュルーム・くるみの秋サラダ
ピエモンテ州チェーザレ氏のアルネイスヴィネガー

「和栗の冷製ズッパ」

焼きフォアグラ・フォアグラパウダー・ジロール茸のマリネ (+1,000円)

「名古屋コーチンのコンソメ」

松茸・秋茸・小河豚 (+1,000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 - (税別・サービス料別)