

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」

吉良町加藤農園さんのフルールトマト“きわめ”・本ミル貝

ANTIPASTO②

「伊勢海老」

熊本県産デコポン・カステルフランコ
オレンジヴィネグレットのサルサ

ANTIPASTI①

(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

「寒平目のカルパッチョ」

伊予柑・蒲郡のスナップエンドウ・唐墨

「マグロのモスリ（腹身）の炙り」

フルーツトマトと苺のガスパチョ

「平貝の炙り」

モッツアレラチーズ・カリフラワーのピューレ

「ロールキャベツ」

岡崎市の長坂園芸さんのキャベツ・フォアグラ
根チャービルとヴィンコットのサルサ (+800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)