

# Menu A

## ANTIPASTO①

本日のシェフのお任せの前菜

## 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

### 「カルパッチョ」

皮目を炙った桜鯛・筍・ディル香るヴィネグレットのサルサ

### 「春トマトのガスパチョ」

マグロの中トロの炙り・焼きナス

### 「パンナコッタ」

ホワイトアスパラのパンナコッタ・帆立 (+800円)

### 「グラティネ」

新玉ねぎのオニオングラタン  
香川県産オリーブ牛すじ煮込み

### 「フリット」

佐賀県産ホワイトアスパラ・ビーツのサルサ (+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

8,500ー (税別・サービス料別)