

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

「菜花を練りこんだ冷製タリオリーニ」

サヨリ・唐墨

ANTIPASTO①

「春のインサラータ・ディ・マーレ」

三河産平貝・車海老・ホワイトアスパラ・ピサンリ
南知多萬秀フルーツ農園さんのブラッドオレンジ（モロ）

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

「春トマトのガスパッチョ」

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

12,000-（税別・サービス料別）