

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

STUZZICHINI

「ブルスケッタ」

師崎産鱈・初夏野菜と鬼灯のカポナータ

「冷製カッペリーニ」

フルーツトマト・本ミル貝・唐墨

ANTIPASTO①

「沖縄県産やわら（車海老）」

天然赤座海老・魚介・クスクス

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・山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

「カルパッチョ」

師崎産コチ・シャインマスカット・アスパラガス

「ガスパチョ」

鮪の中トロの炙り・フルーツトマト・さくらんぼ

「鴨」

スモークにした鴨胸肉のレア・無花果・ゴルゴンゾーラのムース

「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

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)