

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

「マイルス」

白い玉蜀黍のパンナコッタ・帆立

「冷製カッペリーニ」

毛蟹・白桃・トマトのサルサ

ANTIPASTO①

「伊勢海老」

カステルフランコ・梨

千葉県産落花生・リコッタチーズのサルサ

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 スペシャルティ」

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」

夏平目・シャインマスカット・唐墨・枝豆

「プロシュート」

コッパディジベッロ・貴陽プラム

「パフェ」

沖縄県与那嶺さんのドラゴンフルーツ・マンゴー

フルーツトマト・ボッコンチーノ・焼き茄子のジェラート

「ズッパ」

渡り蟹・冬瓜

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ー (税別・サービス料別)