

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

「北海道産秋刀魚」

根チャービル・鬼灯

「沼田産新そばを練りこんだ冷製タリオリーニ」

かわはぎ・肝・唐墨

「車海老」

梨・ナッツ・アメリカーナのドレッシング

ANTIPASTI

(下記より好きな前菜を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

「シオ (カンパチの子)」

りんご・銀杏のサルサ

「真鯛」

水晶文旦・唐墨

「コッパディジベッロ」

洋梨・モッツアレラブッフアラ

「栗の冷製ズッパ」

フォアグラのソテー・ジロール茸のマリネ (+1,000円)

PRIMI PIATTI

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

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)