

Cena A

6 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

平目 松茸

青柚子

Antipast

「鱈の炙り」

生アーモンド 鬼灯 秋茸

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 桃 パルミジャーノ

バルサミコ

Pasta

「手打ち細麺」

イカ墨を練り込んだタリオリーニ」

新イカ 唐墨 祖父江の銀杏

アーリオ・オーリオ

Carne

「知多牛」

トリュフ 栗 無花果

Dolce

「アールグレーのパナコッタ」

白桃のスープ

Café

Degustazione

8 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

キャビア

甘鯛 和梨

Antipast

「カッペリーニ」

渡り蟹 雲丹

「車海老」

車海老 葡萄

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 桃 バルサミコ

パルミジャーノ

Pasta

「手打ち細麺：卵白のタリオリーニ」

松茸 唐墨 アーリオ・オーリオ

「リゾット」

伊勢海老

Carne

「知多牛」

トリュフ 栗 無花果

Dolce

「アールグレーのパナコッタ」

白桃のスープ

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)