

## 森岡シェフと田中シェフの1周年記念メニュー

### STUZZICHINO

吉良町加藤農園の「きわめ・フルーツマト」と三河産「さより」

の冷製カッペリーニ バジリコの泡

### ANTIPASTO

師崎産「真あじ」とシチリア「カボナータ」のブルスケッタ

★

桜の木で軽く燻した「フレッシュフォアグラ」と「マンゴー」

マグレ ド カナールの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

★

三河産「天然赤座海老」と三河産魚介のクスクスのサラダ

### PRIMI PIATTI

ズワイガニのキタツラ

★

牛テールのウンブリケッリ タイムの香り

パルミジャーノの原点と言われる「ロディジャーノ チーズ」と

### CARNE

仔羊の薫焼き パーミキュラ仕立て

### DOLCE

いちごとマスカルポーネのコルネット仕立て

コーヒーとトンカ豆のジェラート添え

### CAFFE

8500 円（税別）