

森岡シェフと田中シェフの 2 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  
「さより」の冷製カッペリーニ バジリコの泡

ANTIPASTI

桜の木で軽く燻した「フレッシュフォアグラ」と「マンゴー」  
山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ



三河産「平貝」と春の魚介の「カッポンマーグロ」

PRIMO PIATTO

「トロフィエ」フレッシュマトと毛ガニ

SECONDO

沖縄県国頭村・高田勝さんの今帰仁アグー豚

DOLCE

柑橘のパナコッタ スプマンテのジュレ

CAFFE`

8500 円（税サ別）