

# 森岡オーナーシェフと田中シェフの 3周年記念ディナーコース

## STUZZICHINO

- \* 三河産天然赤座海老とフルーツトマトの冷製カッペリーニ

## ANTIPASTI

- \* 24ヶ月熟成のパルマ産生ハムと筍・パルミジャーノレジャーノのクロカンテ

- \* フォアグラの2種盛合せ

フレッシュフォアグラのスマークと苺  
フォアグラのブリュレとリンゴ

## PRIMO PIATTO

- \* 「スパゲッティ」三河産青柳と小柱・菜花・カラスミの

アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

又は、

- \* ホワイトアスパラガスとパルメジャーノレジャーノの「リゾット」

## SECONDO PIATTO

- \* 3種類の肉のブラーチェと椎茸のソテー

ウエットエイジングした愛知県産牛  
豊橋産あいち鴨  
豊橋産山吹うずら

## DOLCE

- \* ゴルゴンゾーラのジェラート 苺のエスプーマ

## CAFFÈ

