

森岡オーナーシェフと田中シェフの 4周年記念ディナーコース

《 期間 3/1(日)～3/31(火迄) 》

< STUZZICHINO >

- * 北海道産毛蟹とフルーツトマトの冷製カッペリーニ

< ANTIPASTI >

- * フォアグラのスモーク・マンゴーの2種仕立てとマグレ鴨胸肉のスモーク
- * オマール海老のソテー カタラーナ風 ホワイトアスパラを添えて

< PRIMO PIATTO >

- * 水牛のモッツァレラとじゃがいものピューレ
を詰めたアニョロッチェィ ダル プリン
三河山吹うずらのラグー

又は、

- * ホタルイカと山菜のアーリオ オーリオ
エ ペペロンチーノ スパゲッティ

< SECONDO PIATTO >

- * 飛騨牛のわら包み焼き 赤ワインソース

< DOLCE >

- * シチリアを代表するドルチェ
『カンノーロ』と苺のジェラート

< CAFFÈ >

