

# Menu Degustazione di Gallura

シェフのお勧めする旬の食材をふんだんに盛り込んだコース

## STUZZICHINI

「北海道産秋刀魚・白無花果」

・

「卵白で練りこんだ冷製タリオリーニ」

松茸・本ミル貝・唐墨

## ANTIPASTO①

「伊勢海老」

カタラーナ風・柿・トマト

## ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

「Gallura スペシャルテ」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー  
鴨胸肉のレア・山形県産柘の木の花の蜂蜜のサルサ

「カルパッチョ」

平目・梨・キャビアライム

「鱈の炙り」

アーモンドのサルサ・焼き茄子のジェラート

「鴨」

洋梨・バルサミコ酢のサルサ

「栗の冷製ズッパ」

フォアグラのソテー・ジロール茸のマリネ (+1,000円)

## PRIMI PIATTI

お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,000円

## SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+3,000円

## DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,200円

12,000ー (税別・サービス料別)