

Cena A

STUZZICHINO

牡丹海老 帆立貝 ガスパチョ

Antipast

炙り金目鯛 蕪 柚子

・
フォアグラのスムーク&マンゴー マグレ鴨 筍

Pasta (どちらか一皿お選び下さい)

「タリオリーニ」 楚蟹 トマト
「リゾット」 三重県産和牛ラグー 黒トリュフ

Pesce or Carne (一皿お選びください)

ヒゲタラ 冬葱
尾崎宗春氏の尾崎牛
高田勝氏の今帰仁アグー (+1,815円)

Dolce (一皿お選びください)

苺のスープとパンナコッタ
トルティーノ
カタラーナ

Café

¥12,100 (税・サービス料10%込)

Degustazione

STUZZICHINO

子持ち昆布 寒平目昆布 唐墨

Antipast

「冷製カッペリーニ」 天然赤座海老 苺
炙り金目鯛 国産レモンピール
「鶏最中」 フォアグラパウダー&マンゴー
マグレ鴨 筍

Pasta

「タリオリーニ」 楚蟹 トマト
「リゾット」 三重県産和牛ラグー 黒トリュフ

Pesce or Carne (一皿お選びください)

ヒゲタラ 冬葱
尾崎宗春氏の尾崎牛
高田勝氏の今帰仁アグー (+1,815円)

Dolce (一皿お選びください)

苺のスープとパンナコッタ
トルティーノ
カタラーナ

Café

¥18,150 (税・サービス料10%込)