

Cena A

STUZZICHINO

サヨリ ブラッドオレンジ “モロ”
国産アスパラソバージュ

Antipast①

「ガスパチョ」

フルーツトマト マグロのモスリ

Antipast② (一皿お選び下さい)

「インパデッラ」 ホワイトアスパラガス
平貝 パルミジャーノ バジルレモン

「スペシャリテ」 フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 春無花果 サマートリュフ

Pasta (一皿お選び下さい)

「トロフィエ」 さぎえ 空豆 バジリコ
「タリアテッレ」 松坂牛 平松氏の椎茸
「フェデリーニ」 青柳 万願寺 唐墨

Pesce or Carne (一皿お選びください)

「天然鱸」 木の芽のバーニャカウダ
「尾崎宗春氏の尾崎牛」 緑アスパラガス
「南半球 仔羊」 リコッタ ピスタチオ
(お二人様より)
「高田勝氏の今帰仁アグー豚」 パッションフ
ルーツ (+1,815円) (お二人様より)

Dolce (一皿お選びください)

「ブラッドオレンジ」
「桜のパンナコッタ」
「ヴァローナチョコのトルティーノ」
「エスプレッソのカタラーナ」

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)



Degustazione

STUZZICHINI

「パンナコッタ」
新玉ねぎ 雲丹 トビコ

「冷製カッペリーニ」
墨烏賊 キャビア

Antipast①

「ガスパチョ」 フルーツトマト 牡丹海老

Antipast② (一皿お選び下さい)

「インパデッラ」 ホワイトアスパラガス
平貝 パルミジャーノ バジルレモン

「スペシャリテ」 フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 春無花果 サマートリュフ

Pasta (一皿お選び下さい)

「トロフィエ」 さぎえ 空豆 バジリコ
「タリアテッレ」 松坂牛 平松氏の椎茸
「フェデリーニ」 青柳 万願寺 唐墨

Pesce or Carne (一皿お選びください)

「天然鱸」 木の芽のバーニャカウダ
「尾崎宗春氏の尾崎牛」 緑アスパラガス
「南半球 仔羊」 リコッタ ピスタチオ
(お二人様より)
「高田勝氏の今帰仁アグー豚」 パッションフ
ルーツ (+1,815円) (お二人様より)

Dolce (一皿お選びください)

「ブラッドオレンジ」
「桜のパンナコッタ」
「ヴァローナチョコのトルティーノ」
「エスプレッソのカタラーナ」

Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)

