

Cena A

6 Piatti

STUZZICHINO

「パンナコッタ」
蛸 帆立貝炙り
トウモロコシのスープ

Antipast

「カルパッチョ」
シャインマスカット 平目
酢橘とヨーグルトのジェラート

「スペシャリテ」
フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 無花果 バルサミコ
パルミジャーノ

Pasta

「イカ墨を練り込んだ手打ち細麺
タリオリーニ」
ダルマ烏賊 唐墨 丸オクラ

Carne

「尾崎牛」
サマートリュフ マルサラ

Dolce

「ココナッツのパンナコッタ」
メロンのジェラート スイカのスープ

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

Degustazione

8 Piatti

STUZZICHINI

「ガスパッチョ」
シマアジ プラム

「卵白を練り込んだ手打ち細麺
タリオリーニ」
炙りアオリ烏賊 ジェノベーゼ レモンの泡

Antipast

「クスクス」
蛤 車海老

「スペシャリテ」
フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 無花果 バルサミコ
パルミジャーノ

Pasta

「手打ちショートパスタ：トロフィエ」
毛蟹 トマト アラビアータ

「リゾット」
鰻 黒米 実山椒のワイン煮

Carne

「尾崎牛」
サマートリュフ マルサラ

Dolce

「ココナッツのパンナコッタ」
メロンのジェラート スイカのスープ

Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)