

Cena A

6 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」
鱈の炙り 生アーモンド
鬼灯 秋茸

Antipast

「インパデッラ」
松茸 鮑 酢橘

「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

「イカ墨タリオリーニ」
手長海老 唐墨

Carne

「先崎牛」
青粒胡椒のソース

Dolce

「栗のパナコッタ」

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

Degustazione

8 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」
かわはぎ 肝
唐墨

Antipast

「カッペリーニ」
甘海老 キャビア

「インパデッラ」
松茸 鮑 酢橘

「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

「タリオリーニ」
毛蟹 トマト

「新米リゾット」
トリュフの香り 十勝マッシュ

Carne

「先崎牛」
青粒胡椒のソース

Dolce

「栗のパナコッタ」

Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)