

Cena A

6 Piatti

Stuzzichino

「ガスパチヨ」

鱈の炙り 焼き茄子 トマト 雲丹

Antipast

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 ラ・フランス
パルミジャーノ

「ズッパ」

名古屋コーチン 白子
香茸 大黒舞茸

Pasta

「卵白のタリオリーニ」
白ミル貝 唐墨 菜花
アーリオオーリオ

Carne

「先崎牛」

青粒胡椒のソース

Dolce

「完熟柿のパフェ」
アールグレイのパンナコッタ
リコッタクリーム

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

Degustazione

8 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

金目鯛 柿
柚子香る蕪のピューレ
キャビア

Antipast

「カッペリーニ」

虎河豚 唐墨 水晶文旦

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 ラ・フランス
パルミジャーノ

「ズッパ」

名古屋コーチン 白子
香茸 大黒舞茸

Pasta

「イカ墨タリオリーニ」
たらば蟹 トマト

「リゾット」

ラ・フランス 胡桃 ゴルゴンゾーラ
テット ド モワンヌ

Carne

「先崎牛」

青粒胡椒のソース

Dolce

「完熟柿のパフェ」
アールグレイのパンナコッタ
リコッタクリーム

Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)