

Pranzo A

～お口取り・前菜・パスタ・デザート～

4Piatti

～Stuzzichino～

「カルパッチョ」

帆立貝 ラ・フランス

～Antipast～

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Dolce～

一皿お選び下さい

Café

¥4,500 (税・サービス料10%込 ¥5,445)

Pranzo B

～お口取り・前菜・パスタ・メイン・デザート～

5Piatti

～Stuzzichino～

「ガスパッチョ」

鱈の炙り 焼き茄子 トマト 雲丹

～Antipast～

一皿お選び下さい

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Pesce or Carne～

一皿お選び下さい

～Dolce～

一皿お選び下さい

Café

¥7,000 (税・サービス料10%込 ¥8,470)

～Antipast～

・「カルパッチョ」 帆立貝 ラ・フランス

・「カルパッチョ」 金目鯛 ハーブオイル

柚子香る蕪のピューレ

・「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

～Pasta～

・「新米リゾット」

トリュフの香り 十勝マッシュ

・「フェデリーニ・細い乾麺」

白ミル貝 唐墨 菜花

アーリオ・オーリオ

・「タヤリン・手打ち麺」

松坂牛のラグー ポルチーニ 鳴門金時

・「イカ墨タリオリーニ・手打ち細麺」

たらば蟹 トマト(+1,210円)

～Pesce or Carne～

・「寒鰯腹身」 マデラ酒 レフォール

源助大根

・「先崎牛」 青粒胡椒のソース

・「蝦夷鹿のロース」 ラグレインのソース

リンゴのキャラメリゼ ザクロ

・「豊橋 あいち鴨」

シェリービネガー タイム

(お二人様より)

～Dolce～

・「テリーヌ」 ヴァローナチョコレート

ピスタチオジェラート ラ・フランス

・「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

・「ヴァローナチョコのトルティーノ

(フォンダンショコラ)」

クリームチーズのジェラート

・「エスプレッソのカタラーナ」

木次牛乳のジェラート