

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」

鯖の炙り 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