

# Cena A

## 6Piatti

### Stuzzichino

「カルパッチョ」  
寒平目昆布 日向夏  
子持ち昆布フリット

### Antipast

「ガスパッチョ」  
寒ブリ 桃かぶ

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

### Pasta

「イカ墨のタリオリーニ」  
白ミル貝 京菜花 唐墨  
アーリオ・オーリオ

### Carne

「先崎牛」  
新筍  
マルサラのソース

### Dolce

「パンナコッタ」  
デコポンのパンナコッタ  
アールグレイのジェラート

### Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

# Degustazione

## 9Piatti

### Stuzzichino

「ブルスケッタ」  
イカ墨 ホタテ 雲丹

### Antipast

「カッペリーニ」  
車海老 加藤農園きわめ 鬼灯

「カルパッチョ」  
寒平目昆布 唐墨  
子持ち昆布フリット

「スペシャリテ」  
フォアグラ&マンゴー  
マグレ鴨 イチゴ

「フリット」  
白子 竹炭 柚子 蕪のピューレ

### Pasta

「トロフィエ」  
楚蟹 トマト 京菜花  
アラビアータ

「リゾット」  
ヴァックエロッセ 黒トリュフ  
松坂牛ラグー

### Carne

「先崎牛」  
新筍 マルサラのソース

### Dolce

「パンナコッタ」  
デコポンのパンナコッタ  
アールグレイのジェラート

### Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)