

Cena A

6Piatti

Stuzzichino

「鱈の炙り」
焼き蜜柑のサルサ
ウイキョウ

Antipasto

「スペシャリテ」
フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨

「フリット」

白子 竹炭 菊芋のピューレ

Pasta

「こだわり卵のタリオリーニ」
ホッキ貝 白ミル貝
菜花 唐墨

Carne

「先崎牛」
マルサラサルサ 黒トリュフ
藻塩 クラタペッパー

Dolce

「新米のパンナコッタ」
柿のサルサ 黒糖のジェラート

Caffé

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

Degustazione

8Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」
金目鯛 柿 柚子
キャビア

Antipasto

「卵白のタリオリーニ」
師崎産天然虎河豚 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

「フリット」

白子 竹炭 菊芋のピューレ

Pasta

「トロフィエとオレキエツテ」
伊勢海老 アラビアータ

「トルテッリ」

リコッタチーズ 鹿ラグー 洋梨

Carne

「先崎牛」
マルサラサルサ 黒トリュフ
藻塩 クラタペッパー

Dolce

「新米のパンナコッタ」
柿のサルサ 黒糖のジェラート

Caffé

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)