

## PLANZO(12月6日～)

### 6 Piatti

#### Stuzzichino

「カルパッチョ」

寒鰯 フランボワーズ フルーツトマト

#### Antipasto

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 ラ・フランス

「白子」

蕪 クリスマスカラー

#### Pasta 一皿お選びください

「フェデリーニ」

白ミル貝 唐墨 菜花

「ニョッキ」

松阪牛ラグー ポルチーニ茸

「タヤリン」

黒トリュフ風味 十勝マッシュ

「タリオリーニ」

たらば蟹 トマト (+1,210円)

#### Pesce&Carne 一皿お選びください

「知多牛」マルサラのサルサ

「あいち鴨」みかんのサルサ

「金目鯛」蕪 ホッキ貝

#### Dolce 一皿お選びください

「苺のスープ」

ミルクのパンナコッタ

苺のジェラート

「ヴァローナチョコのトルティーノ」

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

#### Café

¥7,000 (税・サービス料10%込 ¥8,470)

## Degustazione(12月6日～)

### 7 Piatti

#### Stuzzichino

「カルパッチョ」

師崎産天然虎河豚 キャビア 柚子

「カッペリーニ」

フルーツトマト 苺 車海老

ブッラータ

#### Antipasto

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 ラ・フランス 黒トリュフ

「白子」

香茸 名古屋コーチンコンソメ

#### Pasta

「タリオリーニ」

たらば蟹 トマト

#### Carne

「知多牛」

知多牛内もも 新筍

マルサラのサルサ

#### Dolce

「苺のスープ」

ミルクのパンナコッタ

苺のジェラート

#### Caffé

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)