Ŝ,

ス

分

ル

チ

ェ

700円

4.000 ven

- ・ 前菜 2 皿・選べるパスタ
- 選べるドルチェ・選べるカフェ(別紙より)
- 前菜1皿目
- ・「ブリ」のカルパッチョ フルーツトマト
- 前菜2皿目

と苺のガスパチョ

「フォアグラのパウダー」とマンゴー 蜂蜜ソース

MAIN

5.800 ven

- ・前菜2皿・選べるパスタ・選べるメイン
- 選べるドルチェ・選べるカフェ(別紙より)
- 前菜1皿目
- ・ガッルーラスペシャリテ 「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース
- 前菜2皿目
- 3時間オーブンで焼き上げた「丸ごと玉葱のグラタン」

7,200 yen

- 前菜3皿・選べるパスタ・選べるメイン
- ・選べるドルチェ・選べるカフェ(別紙より)
- 前菜1皿目
- ・「ブリ」のカルパッチョ フルーツトマト
- 前菜2皿目

と苺のガスパチョ

- ・ガッルーラスペシャリテ 「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース
- 前菜3皿目
- ・3時間オーブンで焼き上げた「丸ごと玉葱のグラタン」

■ パスタを1品お選びください

■「スパゲッティ」白ミル貝と菜花 アーリオオーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え

■「リゾット」シチリア産ピスタチオ 甘海老のクルード レモンの香り

■「ガルガネッリ」蝦夷鹿とカーボロネロのラグー トレビスのピューレ ミントのアクセント

■「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老 三河産魚介のトマトソース(+1.000円)

■ メインを1品お選びください(2名様毎に同じメインをお選びください) *******

■ 沖縄名護産「やんばる島豚」炭火焼き 色々な部位の一皿 3種類のソース 紅芋の塩

■ ウエットエイジングした「愛知県産牛」炭火焼き レフォールソース(+700円)

■「 金目鯛」の鱗焼き カリフラワーのピューレ 日向夏と芽キャベツ

■ ドルチェを 1 品お選びください ~~~~

- みかんのパンナコッタ 豊橋紅茶(ごとう製茶)のジェラート
- カンノーロ シチリアレモンのジェラート
- ローマ「Bondolfi Boncaffe エスプレッソ」のティラミス
- 別紙よりカフェを1品お選びください

~小皿前菜~食前・食後酒のお供に~

- ロディジャーノラスパ パルミジャーノレッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 (イントッソ種・タジャスカ種)

・アブルッツォ州 トンマーゾ 社 [オーガニックにこだわる作り手により 低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]

・リグーリア州 アルドイノ 社「イタリアのオリーブの実の最高峰で繊細なタジャスカ

前菜追加¥1.600~ パスタ追加¥1.800~ メイン追加¥2.000~ ドルチェ追加¥800~