

Pranzo A

～お口取り・前菜・パスタ・デザート～

4Piatti

～Stuzzichino～

「ガスパチョ」

苺 トマト マグロモスリ炙り

苺のジェラート

～Antipasto～

「スペシャリテ」

フォアグラパウダー&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～

「カルパッチョ」

寒平目 子持ち昆布 唐墨 日向夏

～Antipasto～

一皿お選び下さい

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Pesce o 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)

～Antipasto～

★「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨 洋梨

★「ガスパチョ」

苺 フルーツトマト マグロモスリ

苺のジェラート

★「フリット」

白子 カリフラワー 黒トリュフ

～Pasta～

★「フェデリーニ：細い乾麺」

ホッキ貝 白ミル貝 京菜花 唐墨

アーリオオーリオ

★「ピチ：手打ち太麺」

長野県木曾産の猪ラグー 黒キャベツ

★「リゾット」

香茸 胡桃 パルミジャーノ

★「タリオリーニ：手打ち細麺」

三重県産メイヤーレモン 車海老

芽キャベツ

～Pesce o Carne～

★「国産牛の内モモ」

南知多産の平松氏椎茸 藻塩

クラタペッパー バルサミコのサルサ

★「蝦夷鹿」

ラグレインのサルサ ビーツ

★「鱈」

ゆり根 マスカルポーネ

～Dolce～

★「パンナコッタ」

三ヶ日蜜柑 アールグレイのジェラート

★「ジェラート」

ゴルゴンゾーラのジェラート

苺のサルサ

★「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