

CENA A

6Piatti

Stuzzichino

「ガスパチョ」

苺 フルーツトマト

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&マンゴー

マグレ鴨 洋梨

「フリット」

白子 カリフラワー

黒トリュフ

Pasta

「イカ墨のタリオリーニ」

ホッキ貝 白ミル貝 京菜花 唐墨

アーリオオーリオ

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

Dolce

「パンナコッタ」

三ヶ日蜜柑

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

8Piatti

Stuzzichino

「柚子釜」

甘海老 雲丹 聖護院蕪

Antipasto

「カッペリーニ」

キャビア 本ミル貝 アオリイカ

ライムの泡

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 洋梨

「フリット」

白子 カリフラワー 黒トリュフ

Pasta

「こだわり卵のタリオリーニ」

三重県産メイヤーレモン

伊勢海老

「リゾット」

唐墨 越津葱 河豚出汁

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

Dolce

「パンナコッタ」

三ヶ日蜜柑

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)