

# DEGUSTAZIONE

## 当店の御予約方法について

24時間いつでも予約の状況の確認と予約をお取りできる予約サイト「OMAKASE」

(<https://omakase.in>)にて、御予約の2ヶ月先の同日のご予約を0:00より受付開始いたします。

さらに、お食事日の対面でのご予約も受け付けております。約2ヶ月後までのご予約が可能で御座います。スタッフまでお尋ねくださいませ。

お電話にて1ヶ月先の同日のご予約を16:00より受付開始いたします。  
※1ヶ月以内の空席状況のお問い合わせは随時、承っております。  
(火曜日から土曜日 10:00~21:00)

飲食店ガイドライン遵守ご協力のお願い

- ・感染拡大を防ぐための対策として、「お客様の距離の確保」が法令に明記されております。
- ・お客様におかれましては、会話の際のこまめなマスクの着用をお願いするとともに、大きな声での会話はお控えいただきますよう、ご協力をお願いいたします。



### 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)