

CENA A

6 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

サヨリ フルーツトマト

グリーンアスパラガス

バジルのジェラート

Antipasto

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨 苺

「クスクス」

車海老 春の貝

ブラッドオレンジ

Pasta

「イカ墨のタリオリーニ」

蛸烏賊 山菜

花穂紫蘇

Carne

「国産牛の内モモ」

空豆 ペコリーノ

藻塩 クラタペッパー

マルサラのサルサ

Dolce

「桜のパンナコッタ」

ミルクのエスプーマ

牛乳のジェラート

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

DEGUSTAZIONE

8 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

桜鯛 京菜花

Antipasto

「カッペリーニ」

サヨリ フルーツトマト

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨 苺

「フリット」

ホワイトアスパラガス

桜塩

Pasta

「こだわり卵のタリオリーニ」

生雲丹 甘エビ

「リゾット」

蛤 青のり

Carne

「国産牛の内モモ」

空豆 ペコリーノチーズ

藻塩 クラタペッパー

マルサラのサルサ

Dolce

「桜のパンナコッタ」

ミルクのエスプーマ

牛乳のジェラート

Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)