

CENA A

6 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

イサキ グレープフルーツ

唐墨 アスパラソバージュ

Antipasto

「ガスパチョ」

太刀魚 フルーツトマト

山形産さくらんぼ アンチョビのジェラート

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨 無花果

Pasta

「オレキエツテ」

フルーツトマト アラビアータ

真蛸 ドライトマト

Carne

「国産牛の内モモ」

月山筍のフリット

藻塩 クラタペッパー

マルサラのサルサ

Dolce

「ココナッツのパンナコッタ」

パイナップル

パッションフルーツのサルサ

Café

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

DEGUSTAZIONE

8 Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

イサキ グレープフルーツ

唐墨 アスパラソバージュ

Antipasto

「カッペリーニ」

北海道産の雲丹 甘海老

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨 無花果

「パンナコッタ」

トウモロコシ (ゴールドラッシュ)

ズッパ ジェラート 蛸

Pasta

「タヤリン」

北海道産の毛蟹 フルーツトマト

「リゾット」

バジリコ 蛤 平貝 北寄貝

Carne

「国産牛の内モモ」

月山筍のフリット

藻塩 クラタペッパー

マルサラのサルサ

Dolce

「ココナッツのパンナコッタ」

パイナップル

パッションフルーツのサルサ

Café

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)