

DEGUSTAZIONE

8Piatti

Stuzzichino

「鱧の炙り」

生アーモンド ほおずき

ジロール茸 アンチョビのジェラート

Antipasto

「冷製のカッペリーニ」

北海道産の秋刀魚炙り 青紫蘇のペースト

赤穂紫蘇

「スペンチャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨

「鰻」

無花果 クレソン バルサミコ

枝豆のピューレ パルミジャーノ・レッジャーノ

Pasta

「卵白のタリオリーニ」

松茸 唐墨 すだち

アーリオオーリオ

「リゾット」

ポルチーニ茸 栗 タイム

パルミジャーノ・レッジャーノ

Carne

「国産牛の内モモ」

石川小芋 藻塩 クラタペッパー

マルサラのサルサ トリュフ

Dolce

「栗のパンナコッタ」

栗の渋皮煮 エスプレッソのジェラート

Café

¥17,000(税・サービス料10%込 ¥20,570)

それはまさにイタリアサルデーニャ島の楽園

季節の食材をふんだんに使った
イタリア料理をコンセプトに、
魚介類や野菜もいろいろな産地から
厳選して取り寄せています。

ぜひ Gallura で素敵なひと時を
お過ごし下さい。

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か月先**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か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。

