

# CENA A

6Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

平目 和梨 ライム

Antipasto

「鱈の炙り」

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

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨 無花果

Pasta

「イカ墨と卵白のタリオリーニ」

新烏賊 銀杏 唐墨

アーリオオーリオ

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

「栗のパナコッタ」

栗の渋皮煮 エスプレッソのジェラート

Café

¥12,000(税・サービス料10%込 ¥14,520)

# DEGUSTAZIONE

8Piatti

Stuzzichino

「鱈の炙り」

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

「スペシャリテ」

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)