

白トリュフコース

白トリュフ特別コースのご案内(八事本店)

平素はご愛顧頂き誠にありがとうございます。

いよいよこの時期しか食べられない、

イタリアの宝石「白トリュフ」の入荷が始まります。

今年も、より多くの方に白トリュフを堪能していただけるよう、**10月3日(火)より11月4日(土)まで**

《白トリュフ特別コース ¥40,000～¥45,000

※時価・税・サ別 2名様より》

11月7日(火)～12月2日(土)まで

《白トリュフ特別コース ¥45,000～¥50,000

※時価・税・サ別 2名様より》

前菜からデザートまで**白トリュフ・黒トリュフ・秋の味覚**を楽しんでいただける盛りだくさんのコース内容です。

既にご予約を頂いているお客様も、コース変更承っておりますので、この機会に、Gallura で白トリュフを楽しんでみてはいかがでしょうか？

ご予約・お問い合わせ、お待ちしております。
※入荷の都合上、1週間前までにご連絡をお願いいたします。



7Piatti

Stuzzichino

「パルミジャーノチーズのパンナコッタ」
村上農場の熟成ジャガイモのスッパ
黒トリュフ

Antipasto

「カルパッチョ」
師崎産の天然虎河豚
松茸 すだちの泡

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨
白トリュフの蜂蜜 白トリュフ

Pasta

「こだわり卵のラビオリ」
リコッタチーズ 卵黄 松坂牛ラグー
黒トリュフ

「パルミジャーノチーズのリゾット」
白トリュフ

Carne

「フランス産 ビュルゴー家の鴨」
黒トリュフ クラタペッパーのサルサ

Dolce

「洋梨のブリュレ」
白トリュフのジェラート 白トリュフ

Café

¥45,000 (税・サービス料 10%込 ¥54,450)