

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、

11月7(火)~12月9日(土)まで

¥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」
北海道 村上農場の熟成ジャガイモのズッパ
フランス産 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 イタリア産白トリュフ

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
フランス産 黒トリュフ

「パルミジャーノチーズのリゾット」
イタリア産 白トリュフ

Carne

「フランス・ビュルゴー家のシャラン鴨」
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 イタリア産 白トリュフ

Café

¥50,000 (税・サービス料 10%込 ¥60,500)