

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。



DEGUSTAZIONE

8Piatti

Stuzzichino

「ガスパチョ」

金目鯛 ラ・フランス キャビア

Antipasto

「冷製のカッペリーニ」

本ミル貝 唐墨

「ゆり根のパンナコッタ」

甘海老 雲丹

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨

Pasta

「こだわり卵のパッパルデッレ」

蝦夷鹿のラグー スペアリブ 林檎

「リゾット」

オマール海老

Carne

「北海道産の仔牛フィレ」

里芋 藻塩 アンコールペッパー

マルサラのサルサ

Dolce

「パンナコッタ」

完熟柿 リコッタチーズのサルサ

黒糖のジェラート

Café

¥17,000 (税・サービス料10%込 ¥20,570)