

MENU DI OGGI

9Patti

Stzzichino

「ガスパチョ」

金目鯛 柿 キャビア

「カルパッチョ」

北海道 噴火湾産の帆立貝 ラ・フランス

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

「こだわり卵のタリオリーニ」

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 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 リコッタチーズのクレマ

黒糖のジェラート

Café

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。

