

Pranzo A

～お口取り・前菜・パスタ・デザート～

4Piatti

～Stuzzichino～

「カルパッチョ」

噴火湾産の帆立貝 ラ・フランス

～Antipasto～

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Dolce～

一皿お選び下さい

Café

¥5,000 (税・サービス料10%込 ¥6,050)

Pranzo B

～お口取り・前菜・パスタ・メイン・デザート～

5Piatti

～Stuzzichino～

「ガスパッチョ」

金目鯛 柿 キャビア

～Antipasto～

一皿お選び下さい

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Pesce or Carne～

一皿お選び下さい

～Dolce～

一皿お選び下さい

Café

¥8,000 (税・サービス料10%込 ¥9,680)

～Antipasto～

★「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨

★「カルパッチョ」

噴火湾産の帆立貝 ラ・フランス

★「ゆり根のパンナコッタ」

甘海老 雲丹

～Pasta～

★「フェデリーニ：細い乾麺」

ホッキ貝 白ミル貝 菜花 唐墨

アーリオオーリオ

★「安納芋のニョッキ」

ポルチーニ茸 あいち鴨

★「パッパルデッレ：手打ち平打ち麺」

蝦夷鹿のラグー スペアリーブ 林檎

★「ビーツのリゾット」

帆立貝 パルミジャーノ・レッチャーノ

～Pesce or Carne～

★「国産牛の内モモ」

里芋 アンコールペッパー 藻塩

マルサラのサルサ

★「蝦夷鹿の内モモ」

レフォール 赤ワインのサルサ

★「甘鯛の鱗焼き」

岐阜県産高山の東農園の秋縞ささげ

菊芋のピューレ

～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

★「チョコレートのテリーヌ」

ラ・フランス ピスタチオジェラート

★「ヴァローナチョコのトルティエーノ」

クリームチーズのジェラート

★「エスプレッソのカタラーナ」

木次牛乳のジェラート