

CENA A

6Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

噴火湾産の帆立貝 ラ・フランス

Antipasto

「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～ 一皿お選び下さい

★「イカ墨と卵白のタリオリーニ」

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

★「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

～Carne～ 一皿お選び下さい

★「国産牛の内モモ」

里芋 藻塩 アンコールペッパー

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

Café

¥12,000 (税・サービス料10%込 ¥14,520)

DEGUSTAZIONE

8Piatti

Stuzzichino

「ガスパッチョ」

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)