

Menu 10Piatti

Stuzzichino

海老煎餅 甘海老タルト

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。

冷製カッペリーニ 平貝 キャビア

ガスパチョ

鱈の炙り 苺 フルーツトマト

バジリコジェラート

Antipasto

カルパッチョ アオリイカ サルサヴェルデ

ホワイトアスパラガス フリット

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー 蜂蜜 マグレ鴨

Pasta

イカ墨タリオリーニ

雲丹 浅利

リゾット

露の臺 蛍烏賊

Carne (一皿お選び下さい)

「熊本県産 桜肉ハラミ」

春人参

or

「本日の和牛 フィレ肉」

春人参

Dolce

デコボン パンナコッタ

Café



¥22,000 (税・サービス料10%込 ¥26,620)