## Menu 10Piatti

Stuzzichino

ミル貝 空豆 パルミジャーノのタルト

冷製カッペリーニ 雲丹 帆立貝 青紫蘇

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。



ガスパチョ 太刀魚 さくらんぼ フルーツトマト

Antipasto

焼き茄子のジェラート

穴子のフリット トウモロコシ サマートリュフ

アオリイカ イカ墨のクスクス

「スペシャリテ」 フォアグラ&マンゴー 蜂蜜 マグレ鴨

> Pasta トロフィエ ジェノヴェーゼ サザエ

> > リゾット 浅利 唐墨

Carne (一皿お選び下さい) 「仔羊」(2名様から承ります) 背肉メダリオーネ ヤングコーン or 「本日の和牛 フィレ肉」 赤ワイン 山椒

> Dolce ココナッツのパンナコッタ メロンのジェラート 西瓜

> > Café

¥22,000 (税・サービス料 10%込 ¥26,620)