

# Menu 7Piatti

## Stuzzichino

ミル貝 空豆 パルミジャーノのタルト

## Antipasto

ガスパチョ

太刀魚 さくらんぼ フルーツトマト  
焼き茄子のジェラート

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(一皿お選び下さい)

「フェデリーニ」

帆立貝 アスパラソバージュ 唐墨

「タリオリーニ」

シャコ 生姜 トマト

「卵白キタツラ」

北海道産 石田氏 仔羊ラグー

「リゾット」

穴子 牛蒡

## Carne e Pesce (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 内モモ肉」

赤ワイン 山椒

## Dolce & Café

ココナッツのパンナコッタ

メロンのジェラート 西瓜

¥12,000 (税・サービス料10%込 ¥14,520)

# Menu 8Piatti

## 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

## Antipasto

ガスパチョ

太刀魚 さくらんぼ フルーツトマト  
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

「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

## 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 内モモ肉」

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

¥17,000 (税・サービス料10%込 ¥20,570)