

# Menu 4Piatti

## Stuzzichino

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

## Antipasto

「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

## Dolce & Café(一皿お選び下さい)

・ココナッツのパンナコッタ メロンのジェラート 西瓜

・トウモロコシのボネ キャラメルジェラート

・トルティーノ 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  
パスチャライズ牛乳のジェラート

# Menu 6Piatti

## Stuzzichino

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

## Antipasto

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)

「桜マス」  
白ワインのサルサ  
「仔羊」(2名様より承ります)  
背肉メダリオオーネ ヤングコーン  
「本日の和牛 内モモ肉」  
赤ワイン 山椒

## Dolce & Café(一皿お選び下さい)

・ココナッツのパンナコッタ メロンのジェラート 西瓜

・トウモロコシのボネ キャラメルジェラート

・トルティーノ 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  
パスチャライズ牛乳のジェラート

¥5,000(税・サービス料10%込 ¥6,050)

¥8,000(税・サービス料10%込 ¥9,680)