

Fruttificare Menu di Fragole

苺づくしスペシャルコース

2018.1-4

アミューズ Stuzzichino

北海合鴨の生ハムと苺、ヴィンコット

前菜1 Antipasto 1

苺とフォアグラのムース クーボラ仕立て

前菜2 Antipasto 2

天使の海老とモッツァレラのフリット 苺とフルーツトマトのケッカと共に

パスタ Pasta

スパゲッティニ 苺と姫帆立、リコッタチーズのクレマ

お肉料理 Carne

イベリコ豚ベジュータのタリアータ 苺のインサラータと共に

ドルチェ Dolce

苺のクレープ・シュゼット

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶

+300円で食後酒に変更出来ます。

Chef Ayumu Nakata