

# Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2020. 10

4800

## アミューズ Stuzzichino

本日のフルーツを使ったアミューズ

## 季節の前菜 Antipasto di Stagione

キウイフルーツと赤海老のブルスケッタ

## シェフのスペチャリテ Antipasto speciale dello chef

カンパチのカルパッチョ シークワサーのサラダ仕立て

## パスタ Pasta 下記よりお選びください。

柿とパンチェッタ、クルミのクリームソース ペンネ

or

マスカットとつぶ貝のアーリオオーリオ スパゲッティ

## メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

グリルした戻り鰹と水晶文旦 コラトゥーラソース

or

放牧赤鶏と洋梨のクリーム煮込み

or

牛リブロースのタリアータ クランベリー赤ワインソース (+800円)

## ドルチェ Dolce

林檎とアマレッティのオープン焼き

## 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