

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2020. 11

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

柿と生ハム、ブラータチーズのサラダ仕立て

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

帆立貝と柚子のタルターラ

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

渡り蟹と文旦のアーリオオーリオ スパゲッティ

or

鹿肉とミックスベリーのラグー リガトーニ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛の香草パン粉焼き ライム添え

or

まるみ豚と林檎、アーモンドの重ね焼き

or

牛リブロースのタリアータ ネーブルオレンジの赤ワインソース (+800円)

ドルチェ Dolce

リコッタチーズのスフレ 洋梨ソース

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata