

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2020. 12

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

オレンジの入った“バッカラマンテカート”

シェフのスペシャリテ Antipasto speciale dello chef

“アランチーニ” キウイフルーツのケッカソース

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

金柑とアサリのアーリオオーリオ スパゲッティ

or

洋梨と豚ほほ肉の煮込みソース ペンネ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛の蒸し焼き レモンバターソース

or

鴨胸肉のロースト 柚子のマルメッラータ添え

or

牛リブロースのロースト 苺の赤ワインソース (+800円)

ドルチェ Dolce

林檎とホワイトチョコ、フロマージュブランのムース

カフェ Caffe

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata