

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021. 11

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

柿とホタテのタルタル ジェノヴェーゼソース

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

苺とブレザオラのサラダ仕立て

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

スパゲッティー グリルした赤鶏と欧州野菜のアーリオオーリオ 柚子風味

or

ペンネ 林檎とゴルゴンゾーラのクリームソース

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛のソテー レモンの白ワインソース

or

豚肩肉のロースト シチリアオレンジのマルメラータ添え

or

リブロースのタリアータ 15年熟成のバルサミコソース (+880円)

ドルチェ Dolce

クレモーズ 洋梨のソース

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata