

# Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021. 12

## 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

林檎とマグロのタルターラ

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

生ハムとブラータ、無花果の盛合せ

## パスタ Pasta 下記よりお選びください。

金柑と海老のジェノヴェーゼ スパゲッティ

or

クランベリーと和牛のボロネーゼ 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。

真鯛のグリル キウイフルーツのケッカソース

or

イベリコ豚の低温調理 洋梨のソース

or

牛リブロースのロースト ネーブルオレンジソース (+880円)

## ドルチェ Dolce

苺のセミフレッド

## カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata