

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021.4

5280

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

ブラータと生ハムの入ったメロンのズッパ

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

マグロと清見オレンジのカルピオーネ

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

日向夏とツブ貝の白ワインソース スパゲッティ

or

パイナップルとサルシッチャのアラビアータ 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。

真鯛のソテー ブラッドオレンジのアグロドルチェ

or

イベリコ豚とマンゴー、スカモルツァチーズのオープン焼き

or

ラムチャップと林檎のロースト バルサミコソース (+880円)

ドルチェ Dolce

苺のピアンコマンジャーレ

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata