

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021.5

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

帆立貝と枇杷のタルターラ

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

カチョカヴァロとパイナップルのソテー

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

赤海老とマンゴーのケッカソース スパゲッティ

or

鴨肉とライチのラグー 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。

真鯛のソテー、キウイフルーツとジャガイモのジェノヴェーゼ

or

黒豚のロースト、チェリーソース ルッコラとパルミジャーノ添え

or

牛リブロースのタリアータ グレープフルーツのサラダ添え (+880円)

ドルチェ Dolce

メロンのスープに浮かべた白いプリン

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata