

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021.6

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

赤海老とパッションフルーツのマリネ

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

モッツァレラを包んだ生ハムのグリル スイカのソース

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

真蛸とメロン、ドライトマトのアーリオオーリオ スパゲッティ

or

ダークチェ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。

真鯛の香草パン粉焼き ゴールドキウイのケッカソース

or

ドライ無花果を詰めた仔羊のインヴォルティニー

or

リブロースのタリアータ 夏みかんのサラダ添え (+880円)

ドルチェ Dolce

ジャンドウイヤのスープに浮かべたバナナケーキ

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata