

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021.7

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

白桃とフルーツトマト、ブラータチーズのカプレーゼ

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

帆立とマンゴー、ミントのカルパッチョ

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

鯛とオレンジ、松の実の白ワインソース スパゲッティ

or

パンチェッタと無花果、リコッタチーズのトマトソース 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。

チダイのロースト ライチのサラダ添え

or

鴨のコンフィ 杏ソース

or

牛リブロースのロースト ブルーベリーソース (+880円)

ドルチェ Dolce

本日のフルーツドルチェ

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata