

# Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2022. 1

## 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

メカジキとアボカドのカルパッチョ

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

低温調理したイベリコ豚のロースト 苺添え

## パスタ Pasta 下記よりお選びください。

日向夏と魚介のアーリオオーリオ スパゲッティ

or

洋梨とパンチェッタのクリームソース 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。

真鯛と金柑の白ワイン煮込み

or

仔牛のロースト 柚子風味

or

リブローズのタリアータ 林檎のソース (+880円)

## ドルチェ Dolce

スフォリアテッラ ミカンのソース

## カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata