

# Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2022. 3

## 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

赤海老のマリネ キウイフルーツのケッカソース

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

清見オレンジと鴨のブレザオラ サラダ添え

## パスタ Pasta 下記よりお選びください。

パンチェッタと林檎のクリームソース ペンネ

or

魚介とデコポンのジェノヴェーゼ スパゲッティ

## メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛とレモンの白ワイン煮

or

イベリコ豚のグリル シチリアオレンジのモスタルダ添え

or

リブローズのタリアータ 苺の赤ワインソース (+880円)

## ドルチェ Dolce

カタラーナ 文旦ソース

## カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata