

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2022. 4

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

マグロのカルパッチョ ブラッドオレンジとミックスハーブ添え

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

メロンと生ハムのサラダ仕立て

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

桜海老とはっさくのアーリオオーリオ スパゲッティ

or

丹波地鶏とマンゴーのカチャトラ風 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 フェンネルとグレープフルーツソース

or

イベリコ豚とパイナップルのグリル 赤ワインビネガーソース

or

牛リブロースのロースト 夏みかんとルッコラのバルサミコソース (+880円)

ドルチェ Dolce

エスプレッソのセミフレッド いちごのタルタルソース

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶



Chef Ayumu Nakata