

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2020.9

4800

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

小海老とアボカドのタルターラ

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

無花果とモッツァレラ、パンチェッタのボッコンチーノ

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

秋刀魚と青葱のアーリオオーリオ ライムを練りこんだタリオリーニ

or

バナナと栗のラザニア

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

太刀魚と洋梨のミルフィーユ仕立て

or

まるみ豚とマンゴーのブラチオーラ

or

蝦夷鹿のタリアータ ザクロの赤ワインソース (+800円)

ドルチェ Dolce

リコッタチーズのスフォルマート 白桃ソース

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶

+300円で食後酒に変更出来ます。



Chef Ayumu Nakata