

Fruttificare Cena Speciale Della Chef

シェフのおまかせコース

2018.10

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

炙り秋刀魚とマンゴーのカルパッチョ

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

林檎とスカモルツァチーズのオープン焼き

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

無花果のカルボナーラ スパゲッティ

or

小海老と極早生ミカンのジェノヴェーゼ バヴェッティーネ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

太刀魚と茸、シャインマスカットのアヒージョ仕立て

or

豚肩ロースのバルサミコ煮込み 栗のピューレと柿と共に

or

鴨むね肉のパイ包み焼き キャンベルアーリーの赤ワインソース (+800円)

ドルチェ Dolce

洋梨のムーストルタ

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。