

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2018. 1-2

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

紅玉林檜のコンポート ゴルゴンゾーラフォンデュと胡桃のフリテッレ

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

ノルウェーサーモンと伊予柑のタルターラ アボカドのカクテルソース

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

スパゲッティニ 芝海老と金柑のアーリオオーリオ

or

リガトーニ 鴨肉と苺、リコッタのクレマ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

鰯のコトレッタ ジンジャー風味のキウイフルーツとフルーツトマトのマリネを添えて

or

華味鳥ムネ肉のサルティンボッカ マンゴの焦がしバターソースとパクチーペースト添え

or

イベリコ豚ベジョータのタリアータ ミックスベリーのインサラータと共に (+800円)

ドルチェ Dolce

レモンティラミスのアップォガート

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。