

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2017. 9

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

秋刀魚と柿、秋茄子のカルピオーネ

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

ピスタチオとマスカルポーネのムースを詰めた和梨のファルス 生ハム添え

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

スパゲッティニ 鱈のコンフィとプルーンのアーリオオーリオ パクチーとからすみを添えて

or

栗粉を練りこんだタリアテッレ 無花果のボロネーゼ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

秋鮭と茸、シャインマスカットのカルトッチョ

or

ラ・サンテ・ポルクのコトレッタ 黄桃とフルーツトマトのマリネと共に

or

アンガス牛ザブトンのタリアータ 巨峰のヴィンコットと共に (+800円)

フォアグラ添え (+500円)

ドルチェ Dolce

抹茶とココナッツのモンブラン

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。