

# Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2017. 11

---

## 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

無花果とゴルゴンゾーラのキッシュ 生ハム添え

---

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

洋梨と小海老のチョップドサラダ

---

## パスタ Pasta 下記よりお選びください。

パッパルデッレ 猪と栗、柿のラゲー

or

ズワイ蟹とアボカドのリゾット 柚子風味

---

## メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

ワラサのコトレッタ マンゴーとフルーツトマトのケッカと共に

or

ポークフィレ肉のメダリオーネ 葡萄とポルチーニ茸のフリカッセ

or

ブラックアンガス ザブトンと紅玉林檜のタリアータ パルミジャーノと秋トリュフ仕立て (+900円)

---

## ドルチェ Dolce

レモンとピスタチオのオペラ

---

## 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。