

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2018.12

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

ずわい蟹と蜜柑のキッシュ

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

紅玉リンゴのアグロドルチェ フォアグラムースとナッツのクロッカント

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

サルシッチャとあんぽ柿のアーリオオーリオ スパゲッティニ

or

スモークサーモンとオレンジ、春菊のクレマ ペンネ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛のソテー 苺とマスカルポーネと共に

or

ポークフィレ肉のサルティンボッカ 柚子風味のポルチーニソース

or

蝦夷鹿うちもも肉とル・レクチェのタリアータ (+800円)

ドルチェ Dolce

カシスモンブラン

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。