

Fruttificare Cena Speciale Della Chef

シェフのおまかせコース

2017. 6

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

枇杷と穴子、ブッラータのカプレーゼ仕立て

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

生ハムと三温のメロン

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

スパゲッティニ オレンジ風味のサルシッチャとパクチー、リコッタサラータのアーリオオーリオ

or

ペンネ 真蛸とアメリカンチェリーの赤ワインラグーソース

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

マンゴーのガスパチョに浮かべた真鯛のグリエ

or

華味鳥のボリート 梅肉フランボワーズソース パイナップルのモスタルダ添え

or

リブローズのビステッカ フルーツサルピコンとバルサミコソース (+1000円)

ドルチェ Dolce

黒胡麻とフロマージュブランのムース キウイフルーツのクーリと共に

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。