

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2018. 4

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

生ハムとブラータ、マンゴーレモンのピアディーナ

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

ブラッドオレンジとホタルイカ、クスクスのタルターラ

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

ンドウイアとパイナップルのラグーボロネーゼ パクチー添え スパゲッティーニ

or

桜海老の焼きリゾット メロンと梅の香りのスープ仕立て

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

鱈のソテー ウニザバイオーネと苺のケッカ

or

骨付き鶏もも肉のコンフィ 葉玉ねぎとキウイフルーツのマリネソース

or

リブローズの桜葉包み焼き アマレーナの赤ワインソース (+800円)

ドルチェ Dolce

清見オレンジのプロフィットロール

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。