

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2018.5

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

炙りメサバとモッツアレラ マンゴーガスパチョと共に

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

ゴールドキウイとフォアグラのテリーヌ

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

スパゲッティニ 大山どりとライチの白ワインラグー

or

パッケリ 真鯛とオレンジ、ウイキョウのアーリオオーリオ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

メカジキとメロンのマリナーラ風

or

“アリストタ” アメリカンチェリーのハニーマスタードソース

or

スカモルツァを乗せた牛ザブトンのコトレッタ 赤ワインブルーベリーソース (+800円)

ドルチェ Dolce

枇杷のコンポートとチーズケーキ ラングドシャ添え

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。