

Festa Italiana!



{ DINNER COURSE }

¥9,000 (tax incl. ¥9,900)

Aperitivo

春シラスのブルスケッタ レモンマヨネーズと生姜を重ねて
Spring Whitebait Bruschetta with Lemon Mayonnaise and Ginger Layers

Antipasto

炙り鯖と筍のカルパッチョ ケッカソースとともに
Seared Spanish Mackerel Carpaccio with Checca Sauce

Primo piatto

桜海老とマコモダケのアーリオ・オーリオ アンチョビエスプーマを添えて
Sakura Shrimp and Manchurian White Rice Aglio e Olio
Served with Anchovy Foam

Pesce

海老のカダイフ包み ビスクソースの余韻
Shrimp Wrapped in Kadayif Served with Bisque Sauce

Carne

“信玄どり”のバロティーヌ バルサミコと柑橘バターソース
“SHINGENDORI” Chicken Ballotine with Balsamic Citrus Butter Sauce

UPGRADE +¥2,000 (tax incl. ¥2,200)

牛フィレ肉のロティとアスパラガスのソテー バルサミコソースとともに
Roasted Beef Fillet and Sauteed Asparagus with Balsamic Sauce

Dolce

苺とラズベリームースのヴァシュラン
Strawberry and Raspberry Mousse Vacherin

Piccola Dolce

小菓子 Small Sweets

Coffee or Tea

フェアトレードコーヒー or TWG 紅茶セレクション
Fair Trade Coffee or TWG Tea Selection

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。

*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.