

# Festa Italiana!



{ DINNER COURSE }

¥9,000 (tax incl. ¥9,900)

## *Aperitivo*

スパイシーサルシッチャとアボカドのピアディーナ  
Spicy Salsiccia and Avocado Piadina

## *Antipasto*

胡瓜のガスパチョとかんぱちのマリネ 梅の香り  
Cucumber Gazpacho and Marinated Greater Amberjack Scented  
with Pickled Apricot

## *Primo piatto*

トラパネーゼと焦がしコーンの冷製カッペリーニ  
Trapanese and Burnt Corn Chilled Cappellini

## *Pesce*

イカのリピエノ パプリカソースとともに  
Squid Ripieno with Paprika Sauce

## *Carne*

仔羊のブラックパン粉焼きと夏野菜ソテー  
Roasted Lamb with Black Breadcrumbs with Sauteed Summer Vegetables

**UPGRADE** +¥2,000 (tax incl. ¥2,200)

牛フィレ肉のロティと夏野菜ソテー  
Roasted Beef Fillet and Sauteed Summer Vegetables

## *Dolce*

桃とチーズケーキのコンポジション 白ワインジュレの余韻  
Peach and Cheesecake Composition with Note of White Wine

## *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.