

## APERITIVO

サーモンといくらのタルトレット  
SALMON AND ROE TARTLET

## ANTIPASTO

カンパチのカルパッチョ  
とうもろこしとトマトのバルサミコブランのマリネ  
AMBERJACK CARPACCIO, BALSAMIC MARINATED CORN AND TOMATO

## PRIMO PIATTO

牛肉のラグー ポロネーゼ  
BEEF RAGU BOLOGNESE

## PESCE

太刀魚で包んだ帆立のムース  
茸のソテー 鯛と鶏のブロード  
SCALLOP MOUSSE WRAPPED WITH CUTLASSFISH,  
SAUTEED MUSHROOM, SEA BREAM AND CHICKEN BROTH

## CARNE

牛フィレ肉のロティ 季節野菜のソテー  
ソース・ムータルド  
ROASTED BEEF FILLET, SAUTEED SEASONAL VEGETABLES, MUSTARD MOUSSE

## DOLCE

チーズケーキと桃のコンポート  
ラズベリージュレのヴェール  
CHEESECAKE AND PEACH COMPOTE, RASPBERRY GELÉE VEIL

## PICCOLO DOLCE

小菓子  
SMALL SWEETS