

Festa Italiana!



{ DINNER COURSE }

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

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.