Festa Italiana!

INVERNO

{ DINNER COURSE }

¥9,000（tax incl. ¥9,900）

Aperitivo

ブランダードのパートブリック包み ロメスコソース

Brandade in Brick Pastry with Red Bell Pepper Romesco Sauce

Antipasto

セロリラヴのデクリネゾン

平貝の炙りと砂肝のコンフィと春菊ソース 大地の香り

Variations of Celeriac with Seared Pen Shell, Gizzard Confit, and Garland Chrysanthemum Sauce – The Aroma of the Earth

Primo piatto

海老と自家製パンチェッタのリングイネ カリフラワーソース

Shrimp and Homemade Pancetta Linguine with Cauliflower Sauce

Pesce

炙り鰆 出汁とバターとアオサの香り

Seared Spanish Mackerel, Dashi Stock, Butter, and Aosa Seaweed

Carne

仔牛のロティ キノコのクルートを纏って ポルチーニピューレとともに

Roasted Veal with a Mushroom Crust Served with Porcini Purée

UPGRADE ＋¥2,000（tax incl. ¥2,200）

牛フィレ肉のロティ *Roasted Beef Fillet*

Dolce

アランチャ・エ・カラメッロ ～冬のオレンジとキャラメルムース～

Arancia e Caramello – Winter Oranges and Caramel Mousse

Piccolo 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.