Festa Italiana!

INVERNO

{ LUNCH COURSE }

¥5,800（tax incl. ¥6,380）

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 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

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

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.