

**CENA DI NATALE**
～イタリアからメリークリスマス～

¥9,000 (tax incl. ¥9,900)

Aperitivo**生ハムとアンチョビのPizzetta**
餡色に炒めた玉葱と一緒に

食事の始まりには小さなピッツァを意味するPizzettaをご用意致しました
玉葱の甘味と、生ハム・アンチョビの塩味をお楽しみください

Stuzzichino**帆立・あさり・ムールの3種の貝と
その出汁を使ったクロquette**

クリームクロquetteは身も心も温まる冬の定番料理
濃厚なベシャメルソースと3種の貝の旨味を詰め込みました

Antipasto**サーモンと蕪のインボルティーニ**
いくらと柚子の香り添え

イタリア語で巻く、包むを意味するインボルティーニ
甘みのある冬蕪をサーモンで包み込んだ一品です

Pasta**濃厚な海老出汁とポモドーロソースのリングイネ**
軽やかなオレンジの泡を寄せて

海老出汁を利かせたソースとトマトの酸味はパスタによく絡みます
ふわふわのオレンジの泡と一緒にご賞味ください

Carne**仔牛とフォアグラのソテー、トリュフ香るソース**
芽キャベツとボルチーニ茸、その他のキノコのピューレと共に

柔らかな肉質の仔牛にフォアグラやトリュフをあしらい、
特別な夜にぴったりの香り豊かなメインディッシュに仕上げました

Dolce**ムースフォルマッジ**
バニラアイスと3種のベリーソースを添え

チーズの香りが口の中でふわっと広がる聖夜を彩るドルチェ
鮮やかなベリーソースがよく合います

**Dolce
Piccolo****カカオ70%のチョコレートマカロン**
グリオットチェリーの爽やかな酸味と

食後には濃厚なチョコレートのマカロンをご用意いたしました

Digestivo**カルヴァドス or コアントロー +¥500 (tax incl. ¥550)****Coffee or Tea****フェアトレードコーヒー or TWG紅茶セレクション**