

19th Anniversary Menu

《 Entrata 》

ノドクロの冷製カッペリーニ

《 Antipasto 》

カニのジュレを乗せたカリフラワーのムースとズワイガニ
サラダ仕立て

《 Second Antipasto 》

秋鱧と旬の茸のスープ
レモングラスの香り

《 Primo 》

ポルチーニ茸とお肉を詰めた
広島祇園パセリのラヴィオリ トリュフバターで

《 Pesce 》

本日入荷のお魚料理
ラ・セッテファームの野菜のソース

《 Carne 》

仏ヴォージュ産鶉のロースト
ゴルゴンゾーラのソース

《 Dolce 》

広島新庄みそのブッディーノと
酒粕ジェラート

11000円(税込み)