

21th Anniversary Menu

《Entrata》

お食事前の小さな一皿

《Entrata due》

秋のラヴィオリ

《Antipasto》

燻製した秋刀魚と焼き茄子 旬のフルーツ
生姜風味のシャンティと葉みかんの香り

《Antipasto due》

コラーゲンテリーヌのカツレツ サラダ添え
柚子胡椒のヴィネグレット

《Antipasto tre》

バターナッツのポタージュ
パルミジャーノのディスクを浮かべて

《Primo》

シェフのおまかせパスタ

《Pesce》

本日のお魚料理

《Carne》

黒毛和牛のタリアータ カシス風味赤ワインソース(+500)

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み 椎茸のコンフィ

又は

NZ産骨付き仔羊のロースト ピーマンのソース

又は

沖縄産 あぐー豚肩ロースのロースト ネギニラオイルと

《Dolce》

本日のおすすめドルチェ