

# 3月のおすすめ

## Menu Degustazione

今、美味しい食材を少しずつ全11品の皿で表現しました。

### お食事前のアミューズ

サヨリのマリネとホワイトアスパラガス ブッラータチーズとアンチョビの乳化ソース

春の豆と野菜の炭火焼きとバルサミコのエスプーマ

ホウボウのフリット キヌアのアグロドルチェ 玉葱と生姜のアイスパウダー

ホタルイカのスパゲッティ こぶみかん葉とレモングラスとカモミールの風味

ブッジャルディ (エミリア・ロマーニャのショートパスタ) ムール貝のソースとコーヒーのフレーヴァー

桜鯛とタケノコとハマグリのカルトッチョ 木の芽の香り

《お肉は以下の2品よりお選びください。》

・シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ 葉ワサビのサルサ・ヴェルデ

or

・フランス産 仔鳩のロースト 人参の発酵ソース レバーとチョコレートのクロスティーニ

ベビーキウイとヨーグルトのジェラート 黒ゴマの風味

ティラミス 『プリマヴェーラ 2018』

コーヒー または ダージリンティ または ハーブティ

小さな焼き菓子

デグスタズィオーネ全11皿 **¥7,500**

### 今月のおすすめパスタ

**オレキエッテ(耳たぶ型ショートパスタ)**

**アサリとチーマディラーパ**

**(イタリア産菜の花)とカラスミのソース**

<このパスタが食べられるお得なランチコース >

・単品 ¥1,200

・3月のおすすめランチ ¥1,800 (全6品)

・MenuA ¥1,500 (全5品)

Particularly  
Recommended

