

4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

紋甲イカの魚醤マリネシャキシャキレタス添えサルサ・ヴェルデ
サヨリのマリネホワイトアスパラ添えブッラータチーズとカツオ出汁の温かいソース
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
スパゲッティ ホウレンソウとインゲンのジェノベーゼ(バジルと松の実ソース)
パッサテッリ(マルケ地方のショートパスタ)ココナッツと生姜の風味
甘鯛のうろこ焼きウスイエンドウ豆添えアーモンドのソース

《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 新ゴボウのソース
 - 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
- 八幡浜産ブラッドオレンジトリコッタチーズノカンノーリ(シチリアの伝統菓子)

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

スパゲッティ

コゴミとタケノコとサクラエビの

アーリオ・オーリオ 木の芽の香り

<このパスタが食べられるお得なランチコース>

- ・単品 ¥1,200
- ・4月のおすすめランチ ¥1,800 (全6品)

