

# 5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

イサキの炙り アクアパッツァ風のソース

地タコと新ジャガのコンポジション 自家製チオリソース

アスパラガスのカダイフ・フリット パンチェッタのクロカンテとご一緒に

スパゲッティ 八幡浜産サザエとズッキーニのソース

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

八幡浜産 コチとハマグリのカルトッチョ サフラン風味

《 お肉料理をお選びください。》

- ・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 仔鳩のローストスカンピ添えアニスとコブミカン風味の甲殻類のソース

モスコミュールのグラニータ

メロンのアニス風味マリネとココナッツアイス サワークリーム添え

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

タリアテッレ(平太麺)

浜千鶏(愛媛県産)のラギーソース

パルミジャーノとタイム風味

<このパスタが食べられるお得なランチコース>

- ・単品 ¥1,300
- ・5月のおすすめランチ ¥1,800 (全6品)
- ・MenuA ¥1,500 (全5品)

