

Menu A

¥3,500

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理or肉料理・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

◆ 塩めした三崎のハナサバ マスタード風味のアイオリソースと大葉のソース

前菜

◆ 一夜干しのカマスとキノコのソテー シイタケとポルチーニのブロード

パスタ

◆ スパゲッティ サザエと大根のジェノヴェーゼ(バジルと松の実とアンチョビのソース)

◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

・ マナガツオのグリル ローズマリーとショウガ風味 すだちの泡

・ 仔羊のロースト エシャロットと赤ワインのソース ペコリーノとハーブのサラダ添え

・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインのソース (¥1,500up)

お口休め

◆ 洋梨のグラニータ

デザート

◆ タルトタタン(リンゴのタルト)アマルフィ風 カルダモンのジェラート添え

Menu B

¥5,500

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理・シェフ特選牛フィレ肉・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

◆ 塩めした三崎のハナサバ マスタード風味のアイオリソースと大葉のソース

前菜

◆ 一夜干しのカマスとキノコのソテー シイタケとポルチーニのブロード

パスタ

◆ スパゲッティ サザエと大根のジェノヴェーゼ(バジルと松の実とアンチョビのソース)

お魚料理

◆ マナガツオのグリル ローズマリーとショウガ風味 すだちの泡

お肉料理

◆ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインのソース

お口休め

◆ 洋梨のグラニータ

デザート

◆ タルトタタン(リンゴのタルト)アマルフィ風 カルダモンのジェラート添え

■ Menu Degustazione ■

¥7,500 (税込)

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

イチジクとスモークモッツアレチーズのサラダ パンチェッタのクロカンテ

塩メした三崎のハナサバ マスタード風味のアイオリソースと大葉のソース

一夜干しのカマスとキノコのソテー シイタケとポルチーニのブロード

サザエと大根のスパゲッティ・ジェノヴェーゼ (バジルと松の実とアンチョビのソース)

魚介を詰めたトルテリーニ(帽子型パスタ)インブロード

マナガツオのグリル ローズマリーとショウガ風味 すだちの泡

- シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインのソース
または
- フランス・ブレス産 仔鳩のパナッシェ (¥1,000 up)
(胸肉のロースト・もも肉のグリル・手羽のフリット)

洋梨のグラニータ

タルトタタン(リンゴのタルト)アマルフィ風 カルダモンのジェラート添え

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

 Amalfi
Ristorante e Caffè