

Menu A ¥3,500 前菜とメインディッシュが選べるコース

- ・ お食事前のアミューズ
- ・ イサキの炙り アクアパッツア風のソース
- ・ 右のメニューよりお好みのアンティパストを1品お選びください。
- ・ スパゲッティ 八幡浜産サザエとズッキーニのソース
- ・ 右のメニューよりお好みのメインディッシュを1品お選びください。
- ・ モスコミュールのグラニータ
- ・ 右のメニューよりデザートを1品お選びください。
- ・ コーヒー または ダージリンティ または ハーブティ
- ・ お茶と一緒に小菓子を

Menu B ¥5,500 上記のコースにシェフ特選国産牛フィレ肉を加えたフルコース

- ・ お食事前のアミューズ
- ・ イサキの炙り アクアパッツア風のソース
- ・ 右のメニューよりお好みのアンティパストを1品お選びください。
- ・ スパゲッティ 八幡浜産サザエとズッキーニのソース
- ・ 八幡浜産 コチとハマグリのカルトッチョ サフラン風味
- ・ 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
- ・ モスコミュールのグラニータ
- ・ 右のメニューよりデザートを1品お選びください。
- ・ コーヒー または ダージリンティ または ハーブティ
- ・ お茶と一緒に小菓子を

Menu Degustazione ¥7,500 全11品のスペシャルコース

“Degustazione(デグスタズィオーネ)”とは“味見”の意
今、美味し食材を少しずつ全11品の皿で表現しました。

Antipasto (アンティパスト) 前菜

イサキの炙り アクアパッツァ風のソース	1,000
紋甲イカの魚醤マリネ シャキシシャキレタス添え サルサ・ヴェルデ	1,000
地タコと新ジャガのコンポジション 自家製チヨリソース	1,000
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一緒に	1,000

Primo Piatto (プリモ・ピアット) パスタ

オレキエッテ イカとウスイエンドウ豆のアーリオ・オーリオ ポツタルガとパセリの風味	1,300
タリアテッレ(平太麺) 浜千鶏(愛媛県産若鶏)のラグーソース パルミジャーノとタイム風味	1,300
スパゲッティ 八幡浜産サザエとズッキーニのソース	1,800
パッサテッリ(イタリア中部地方のショートパスタ) ココナッツと生姜の風味	2,000

Secondo Piatto (セコンド・ピアット) メインディッシュ

八幡浜産 コチとハマグリのカルトッチョ サフラン風味	2,200
八幡浜産 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	2,200
仔羊肩ロースのソテー 黒ニンニク風のエスプーマ	2,200
ハンガリー産鴨もも肉の真空低温調理 ラズベリーヴィネガーのキャラメリゼ	2,200
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	3,800
<small>※Menu A の場合は¥1,500upでお選びいただけます。</small>	
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	3,800
<small>※Menu A の場合は¥1,500upでお選びいただけます。</small>	

Doice (ドルチェ) デザート

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	1,000
『ティラミス』 アマルフィが再構築	1,000

■ 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 自家製チョリソーソース

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
または

●フランス産 仔鳩のロースト スカンピ添え アニスとゴ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


Ristorante e Caffè