

## 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 ◆ カワハギの炙り白味噌風味 アーモンドのジェラートと鶏のブロードをご一緒に
- 前菜 ◆ フグのイカスミフリット グリルトマトのソースとトマトとレモンの泡
- パスタ ◆ スパゲッティ モンゴイカとムール貝のペスカトーレ
  
- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
- メイン  
ディッシュ
  - ・ 八幡浜産 ノドグロのココット蒸し スダチの風味
  - ・ イベリコ豚の真空低温調理 アーモンドのクロカンテとネズの実風味のリンゴを添えて
  - ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味の赤ワインソース (¥1,500up)
- お口休め ◆ レモンのパンナコッタ
- デザート ◆ チョコレート・エスプーマのアイスクーキ 赤い果実をソースに

## 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 ◆ カワハギの炙り白味噌風味 アーモンドのジェラートと鶏のブロードをご一緒に
- 前菜 ◆ フグのイカスミフリット グリルトマトのソースとトマトとレモンの泡
- パスタ ◆ スパゲッティ モンゴイカとムール貝のペスカトーレ
  
- お魚料理 ◆ 八幡浜産 ノドグロのココット蒸し スダチの風味
- お肉料理 ◆ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味の赤ワインソース
  
- お口休め ◆ レモンのパンナコッタ
- デザート ◆ チョコレート・エスプーマのアイスクーキ 赤い果実をソースに

## ■ 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

カワハギの炙り白味噌風味 アーモンドのジェラートと鶏のブロードをご一緒に

フグのイカスミフリット グリルトマトのソースとトマトとレモンの泡

ポーチドエッグとキノコのクワトロフロマッジョ(4種のチーズのソース)

スパゲッティ モンゴイカとムール貝のペスカトーレ

宇和海のウニのラヴィオリ ブッラータチーズを詰めて濃厚なウニのソースで

八幡浜産 ノドグロのココット蒸し スダチの風味

- シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味の赤ワインソース  
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)

### レモンのパンナコッタ

チョコレート・エスプーマのアイスクーキ 赤い果実をソースに

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