

## Menu A

¥3,500(税別)

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

◆ カツオの瞬間スモーク タマネギのソース ブラックオリーブオイルとアンチョビのクランブル

前菜

◆ スルメイカのソテー ビーツのソースとビーツの泡

パスタ

◆ チーズのリゾット トリュフの香り

◆ お好みのお料理をお選び下さいませ。

メイン  
ディッシュ

- ・ 八幡浜産甘鯛のうろこ焼き 昆布風味のミルクソース キュウリのピクルス添え
- ・ 八幡浜産イトヨリのソテー バジルの泡と媛プチ柑(河内晩柑)の食感を一緒に
- ・ カモ胸肉のロースト キャラウェイ風味のクスクスを添えて
- ・ 仔羊のショートロイン(鞍下肉)のソテー ナスのソース
- ・ 特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインと干しブドウのソース (¥1,500up)

お口休め

◆ ジントニックのグラニータ

デザート

◆ 抹茶のクレープとティラミス 日本酒風味の梨を添えて

## Menu B

¥6,000(税別)

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

◆ カツオの瞬間スモーク タマネギのソース ブラックオリーブオイルとアンチョビのクランブル

前菜

◆ スルメイカのソテー ビーツのソースとビーツの泡

パスタ

◆ チーズのリゾット トリュフの香り

お魚料理

◆ 八幡浜産甘鯛のうろこ焼き 昆布風味のミルクソース キュウリのピクルス添え

お肉料理

◆ 特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインと干しブドウのソース

お口休め

◆ ジントニックのグラニータ

デザート

◆ 抹茶のクレープとティラミス 日本酒風味の梨を添えて

※表記の金額に別途10%の消費税を頂戴いたします。

## ■ Menu Degustazione ■

¥7,800

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

カツオの瞬間スモーク タマネギのソース ブラックオリーブオイルとアンチョビのクランブル

スルメイカのソテー ビーツのソースとビーツの泡

太刀魚のラルド巻き エビ風味の枝豆とヒヨコ豆のパイを添えて

アワビの冷製スパゲッティ・ジェノベーゼ

チーズのリゾット トリュフの香り

八幡浜産甘鯛のうろこ焼き 昆布風味のミルクソース キュウリのピクルス添え

- 特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインと干しブドウのソース  
または
- シャラン鴨 胸肉のロースト 万願寺唐辛子を添えて

### ジントニックのグラニータ

抹茶のクレープとティラミス 日本酒風味の梨を添えて

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