

## 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

◆ 魚介(アカエビ・タコ・ホタテ・ウニ)のカルパッチョ ブッラータチーズのソース

前菜

◆ カツオのフリット アーモンドのソース ミョウガのピクルス添え

パスタ

◆ スパゲッティ サザエのアーリオ・オーリオ

◆ 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 マゴチのソテー トウモロコシのソースとポレンタ トリュフをのせて

・ 八幡浜産 ヒラスズキのカルトッチョ 魚介とアニス風味のトマトのソース

・ 仔羊肩ロースのソテー ローズマリーとペコリーノチーズのソース

・ ハンガリー産 鴨もも肉の真空低温調理 ラズベリーのキャラメル風味 万願寺しし唐添え

・ シェフ特選国牛フィレ肉のステーキ ナスのエスカベージュ添え (¥1,500up)

お口休め

◆ ソルティードッグのグラニータ

デザート

◆ イチジクのティラミス

## 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

◆ 魚介(アカエビ・タコ・ホタテ・ウニ)のカルパッチョ ブッラータチーズのソース

前菜

◆ カツオのフリット アーモンドのソース ミョウガのピクルス添え

パスタ

◆ スパゲッティ サザエのアーリオ・オーリオ

お魚料理

◆ 八幡浜産 ヒラスズキのカルトッチョ 魚介とアニス風味のトマトのソース

お肉料理

◆ シェフ特選国牛フィレ肉のステーキ ナスのエスカベージュ添え

お口休め

◆ ソルティードッグのグラニータ

デザート

◆ イチジクのティラミス

## ■ 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

魚介(アカエビ・タコ・ホタテ・ウニ)のカルパッチョ ブッラータチーズのソース

カツオのフリット アーモンドのソース ミョウガのピクルス添え

夏豆のバーニャカウダー 卵黄マリネ添え

スパゲッティ サザエのアーリオ・オーリオ

エビとキャヴィアのラヴィオリ ビスクの泡とレモンバームの香り

八幡浜産 ヒラスズキのカルトッチョ 魚介とアニス風味のトマトのソース

- シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ ナスのエスカベッシュ添え  
または
- フランス産 仔鳩のロースト ビーツのサラダ仕立て添え

ソルティードッグのグラニータ

イチジクのティラミス

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