

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

- ◆ 紋甲イカの炙り バジルとイカスミのソース

前菜

- ◆ カマスと内子産椎茸のソテー トリュフ入りマッシュポテトとマッシュルームを添えて

パスタ

- ◆ 八幡浜産 甘鯛のスパゲッティ

- ◆ 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 マナガツオのソテー 西京焼き風 里芋のソースとアイオリソース
- ・ イトヨリのポワレ 白葱のソース アサリ風味の焼き葱添え
- ・ 鴨胸肉のロースト オレンジ風味のカボチャのピューレを添えて
- ・ ハンガリーの国宝『マンガリッツアポーク』モスタルダ(フルーツのマスタード漬け)ソース
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ パースニップ(白人参)と黒大蒜のソース(¥1,500up)

お口休め

- ◆ ジントニックのグラニータ

デザート

- ◆ 梨のコンポート ペルノー風味のジェラートとザバIONEソースを添えて

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

- ◆ 紋甲イカの炙り バジルとイカスミのソース

前菜

- ◆ カマスと内子産椎茸のソテー トリュフ入りマッシュポテトとマッシュルームを添えて

パスタ

- ◆ 八幡浜産 甘鯛のスパゲッティ

お魚料理

- ◆ イトヨリのポワレ 白葱のソース アサリ風味の焼き葱添え

お肉料理

- ◆ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ パースニップ(白人参)と黒大蒜のソース(¥1,500up)

お口休め

- ◆ ジントニックのグラニータ

デザート

- ◆ 梨のコンポート ペルノー風味のジェラートとザバIONEソースを添えて

■ 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

紋甲イカの炙り バジルとイカスミのソース

カマスと内子産椎茸のソテー トリュフ入りマッシュポテトとマッシュルームを添えて

栗と豆のクロケット フォワグラのアイスパウダー添え

八幡浜産 甘鯛のスパゲッティ

カボチャのパッサテッリ スカンピを添えてシャコのソース
(イタリア・マルケ地方のショートパスタ)

八幡浜産 イトヨリのポワレ 白葱のソース アサリ風味の焼き葱添え

●シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ パースニップ(白人参)と黒大蒜のソース
または

●フランス・プレス産 仔鳩のロースト 干しブドウのソース マコモダケのフリット添え

ジントニックのグラニータ

梨のコンポート ペルノー風味のジェラートとザパイオーネソースを添えて

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

■ 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

カルパッチョ パイナップルとパプリカのソース

八幡浜産 地タコのパンツァネッラ ハーブとトマトの爽やかなゼリーを添えて

秋茄子

(小茄子のマリネ・長茄子のタイム風味・伊予茄子のピクルス)

トロフィエ(ショートパスタ) 太刀魚のジェノベーゼ (バジルと松の実のソース)

スパゲッティ スカンピ(赤座海老)のトマトソース 生姜とクミンの風味

八幡浜産 マナガツオのソテー 西京焼き風 里芋のソースとアイオリソース

●シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフのソース

または

●フランス産 仔鳩のロースト カカオ風味の赤ワインソース

カシスとヨーグルトのジェラート

リンゴのタルトタタン風 カルダモンのジェラートを添えて

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