

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 ◆ 𠆞�サバの炙り ブッラータ(クリームチーズ)のソースとレフォールパウダー
- 前菜 ◆ スルメイカのソテー イカスミの泡とバジルのソース 黒米のフリット
- パスタ ◆ イトヨリのスパゲッティ ほんのりしその香り

- ◆ お好みのお料理をお選び下さいませ。
 - ・ マトダイのプロデット ハーブたっぷりのトマトソースで煮込んだ マルケ風ブイヤベース
 - ・ サワラのソテー 黒ニンニクのマレンゲとエスプーマ
 - ・ イベリコ豚 肩ロースの網焼き 白葱と粒マスタードのソース
 - ・ ウズラのソテー ハーブのサラダ スカンピアニス風味のトマトソース
 - ・ 特選国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 根セロリのピュール山椒風味 (¥1,500up)

- お口休め ◆ カンパリとブラッドオレンジのジェラート
- デザート ◆ 八幡浜産 キウイフルーツのコンポート ココナッツのジェラートとヨーグルトのエスプーマ

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 ◆ 𠆞�サバ炙り のブッラータ(クリームチーズ)のソースとレフォールパウダー
- 前菜 ◆ スルメイカのソテー イカスミの泡とバジルのソース 黒米のフリット
- パスタ ◆ イトヨリのスパゲッティ ほんのりしその香り

- お魚料理 ◆ サワラのソテー 黒ニンニクのマレンゲとエスプーマ

- お肉料理 ◆ 特選国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 根セロリのピュール山椒風味

- お口休め ◆ カンパリとブラッドオレンジのジェラート
- デザート ◆ 八幡浜産 キウイフルーツのコンポート ココナッツのジェラートとヨーグルトのエスプーマ

■ 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

メサバの炙り ブッラータ(クリームチーズ)のソースとレフォールパウダー

スルメイカのソテー イカスミの泡とバジルのソース 黒米のフリット

タコ・シャコ・アサリのフリッタータ(卵料理)

イトヨリのスパゲッティ ほんのりしその香り

宇和海のウニのリゾット

サワラのソテー 黒ニンニクのマレンゲとエスプーマ

- 特選国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 根セロリのピュール山椒風味
または
- シャラン鴨(ビュゴール家のエトフェ鴨)胸肉のロース 黒トリュフ ごぼうフリット

カンパリとブラッドオレンジのジェラート

八幡浜産 キウイフルーツのコンポート ココナッツのジェラートとヨーグルトのエスプーマ

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