

コースの皿数は3通り

menuA ¥12000 (税込¥13200)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

menuB ¥10819 (税込¥11900)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

menuB ¥10000 (税込¥11000)

下記メニューから前菜、パスタで2品減らしたごく小食な方向向けの5皿コース

(サービス料別10%)

この時期のコース内容は

IL menu della cena

Antipast

甘海老のマリネ

新玉ねぎのパンナコッタ

グリーンピースとペコリーノチーズのカンノーロ

Antipasto

子持ちヤリイカ そら豆 菜の花

Antipasto

鱈のインパナート 桜の香る赤玉ねぎのピュレ

Primo Piatto

トロッコリ アサリとカサゴ デイルと松の実 柑橘の香り

Primo Piatto

ピサレイ 豚のいろいろな部位 トリッパ 黒キャベツの煮込みソース

Secondo Piatto

ジャガイモで包んだ仔羊背肉のロースト アンチョビとピネガーのソース

バジリコのコンディメント

ピエトラで包んだ和牛肉のロースト モリーユ茸のソース に変更可能です。

(¥1300/お一人 2名様単位) ※必ずご予約時にお申し付けください。

Dolce

ホワイトビールとホワイトチョコのジェラート 根セロリのソース

ヘーゼルナッツとりんごを挟んだクロカンテツァ

Caffe

ご選択ください

※アレルギー等のお召し上がりになれない食材がある場合には

御予約時に相談ください

※尚コース内容は仕入れその他の都合により

変更させて頂く場合がございます。

※5名様以上の御予約はお電話にて承ります。