

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けの5皿コース

(サービス料別 10%)

今時季のコース内容は

IL menu della cena

Antipast

1. 小さなカップのズッパ
2. ズワイガニ 生ハム 晩白柚 グレープフルーツ 蕎 赤玉ねぎ
3. ヤリイカのリピエニ

Antipasto

ほの温かい鱈の燻製のサラダ

Antipasto

カッソーラ(伊ロンバルディア州の郷土料理、豚のいろいろな部位、
ちりめんキャベツ、インゲン豆等の煮込み)

Primo Piatto

リングイネ 蛤 甘鯛 その出汁のアーリオオーリオペペロンチーノ

★Primo Piatto

タレッジョチーズを詰めたアニヨロッティデルプリン 人参のクレマ りんごの赤ワイン煮

Secondo Piatto

フォワグラと黒米のリゾットを詰めた埼玉県産うずらのロースト

メイン料理は 2 名様単位で 和牛肉のロースト 赤ワインソース 黒米のリゾット ラディッキオ
のサラダに変更可能です。 必ずご予約時にお申し付けください。

Dolce

シェーブルチーズのパンナコッタ みかんのマリネ みかんのソルベット アーモンドのスポンジ
バジリコオイル ※1/20 より次のドルチェに変更予定です

Caffe

ご選択ください

* 今月のメイン料理を和牛肉の料理に変更することができます。

御予約の際にお申し付けください。2名様単位で承ります。

※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。