

stuzzichini

プロシュート 季節野菜

Vegetable Sticks

甘海老 カダイフ

Fried Kadaif winding Shrimp

antipasto

サンマ 甘唐辛子

Saury and Green Pepper Marine

primo piatto

塩鱈 トマト オリーブ

Bucatini with Cod fish and Tomato Sauce

secondo piatto

地鶏 ポロネギ ゴルゴンゾーラ

Chicken Rolls of Leek with Gorgonzola Sauce

dolce

巨峰 はちみつ

Semifreddo of Honey

季節の素材を存分に活かした月替わりのベーシックコース

5,500

表示の価格は税抜きです。別途10%サービス料を頂戴しております / Tax-excluded. 10% service charge will be added to the bill.

stuzzichini

プロシュート 季節野菜

Vegetable Sticks

甘海老 カダイフ

Fried Kadaif winding Shrimp

豚 大蒜 胡椒

“Sopressa veneta” Salami

antipasto

秋鮭 浅利 イタリアンパセリ

Low temperature cooking Salmon with Clam and Herb Sauce

primo piatto

地鶏 玉葱 葡萄酒

Strozzapreti with Chicken Ragu

secondo piatto

鹿 茸 ジュニパーベリー

Rosted Venison with Juniper Berry Sauce

dolce

マスカルポーネ カカオ マルサラ

Tiramisu

香り 食感 盛り付け ワイン
レストランでの楽しみを十二分に感じていただけるディナーコース

8,000

表示の価格は税抜きです。別途10%サービス料を頂戴しております / Tax-excluded. 10% service charge will be added to the bill.