

DEGUSTAZIONE

小皿で色々な品をお楽しみいただけるコーススタイルとなっております

Cena A 5,000

冷製ポタージュ トウモロコシと生ハムのクロッカンテ
トマトのクッキー モッツアレッラムースとバジルフリット
昆布締めした鮮魚のカルパッチョ レモンのヴィネグレット
サーモンの低温調理 スナッフエンドウのピューレ
アランチーニ 北海道産 夏鹿のラグー
フランス産 鴨胸肉のロースト ルバーブのジャム添え
メツェマニケ アマトリーチェ村のアマトリチャーナ
ココナッツ風味のパンナコッタ パイナップルのジェラート添え

食後のお飲み物

Cena B 8,000

冷製ポタージュ トウモロコシと生ハムのクロッカンテ
トマトのクッキー モッツアレッラムースとバジルフリット
昆布締めした鮮魚のカルパッチョ レモンのヴィネグレット
国産豚ヒレ肉のトンナートソース
ハンガリー産フォアグラとマンゴージャムのシュー
サーモンの低温調理 スナッフエンドウのピューレ
アランチーニ 北海道産 夏鹿のラグー
自家製キタッラ 大羽鰯とフィノキエット シチリア風
熊本産 あか姫牛のロースト サマートリュフのソース
メツェマニケ アマトリーチェ村のアマトリチャーナ
セミフレッド さくらんぼとヨーグルト 赤ワインソース

食後のお飲み物