

20 Anniversary course 周年記念 ランチコース

Zuppa

里芋のポタージュ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ 柿のソース
マッシュルームのムースと生ハムクリーム
燻製した津軽鴨のローストと牛蒡の赤ワイン煮込み
※仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・イワシと落花生、カボス胡椒のスパゲッティニ 白髪葱を乗せて
 - ・豚粗挽き肉と蓮根、舞茸のボロネーゼ スパゲッティ
 - ・パンチェッタと栗、リコッタチーズのリゾット 茗荷の彩り
 - ・サーモンとポルチーニ茸のアーモンドクリームソース
タリアテッレ イクラを添えて (+¥720税込)

Pesce

本日の鮮魚のソテー

アンチョビとヘーゼルナッツのソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・三重県産 松阪ポーク肩ロースのグリル 西京味噌のソース
- ・北海道産 蝦夷鹿のグリル カシスとブルーベリーのグランヴヌールソース

Dolce

アマルフィイ名物ドルチェ

「デリツィア・アル・リモーネ」

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 3,182(3,500)

20 *Anniversary course* 周年記念 デイナーコース

Antipasto Freddo

スルメイカのリピエーニ
2種のオリーブのタップナードと透明なトマトソース

Antipasto Caldo

バターナッツかぼちゃのスープ
フォアグラパテのキャラメリゼと胡桃パンを浮かべて オレンジの香り

Primo Piatto

松茸とずわい蟹のスパゲッティ 九条葱とカラスミを乗せて

Primo Piatto

なると金時とマスカルポーネチーズのラビオリ
セージとバターのソース

Pesce

太刀魚と赤海老、サフランリゾットのソテー
太刀魚のお出汁のスープ仕立て カボスを添えて

Carne

一皿でご一緒に…
国産牛サーロインの炭火焼と牛頬肉の赤ワイン煮込み

Dolce

アマルフィイ名物ドルチェ
「デリツィア・アル・リモーネ」

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 7,000 (7,700)