

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

カリフラワーのズッパ 帆立貝 ミモザ

Cauliflower soup with scallop and egg yolk crambis

Antipasto 1

馬肉のタルタル ビアンケット トリュフ

Tartare of horse meat with herbs and truffle

Antipasto 2

蕪と八海山サーモン

Roast turnip with salmon, potato and beets puree

Primo Piatto 1

鱈白子 アサリ出汁と菜の花 タリオリーニ

Tagliolini – cod milt with clam soup and canola flower sauce

Primo Piatto 2

有田牛のランプレドット・春菊・カルドンチェッロ パッケリ

Paccheri – abomasum, garland chrysanthemum and cardoncello

Secondo Piatto

京鴨 人参・金柑・伊予柑

Roast duck with carrot and kumquat and citrus fruit Iyokan

(Formaggio)

4種のチーズソース ニョッキ (20g・40g・60g)

Gnocchi with cheese sauce

Dolce 1

蕎麦の臺・味噌・抹茶

Butterbur scape ice cream, Miso crambis, Macha foam

Dolce 2

チョコレート・柚子・西洋ワサビ

Chocolate (chiffon, semifreddo, crambis), Yuzu cream, horseradish sorbet

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours



2019年2月ディナーコース (予告なしに内容が変わる場合があります)