

<Menu Pranzo>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

とうもろこしの冷製スープ フロマーージュブランのクリーム

Corn Soup in cold – with cheese, cumin and cream

Antipasto 1

ハモのフリット 梅風味のパンツァネッラ

Fried Hamo with Panzanella and Ume, celery, egg yolk and mimolette

Antipasto 2

ナスのピューレを詰めたタチウオのバポーレ トリ貝添え

Steamed eggplant puree and belt fish with cockle

Primo Piatto

つぶ貝のジェノベーゼ仕立て トロフィエ カラスミパウダー

Trofie – fresh basil and coriander sauce with whelk and dried mullet roe

Secondo Piatto

ブルターニュ産鴨胸肉のロースト ポルト酒のソース イチジク添え

Honey marinated duck roast with port wine sauce and fig

Dolce 1

麦茶のアイスとハト麦パフのヌガティーン

Barley tea ice cream with pearl barley nougatine

Dolce 2

白桃のトウファ仕立て 桃のソルベ添え

Peach compote, soy milk pudding, tapioca, peach sorbet and savoiard

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours



*仕入の状況等でメニューが予告なしに変わる場合がございます。

2018年8月ランチコース