

<Menu Pranzo>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

春キャベツのズッパ カラスミと山芋

Cabbage Soup – with dried mullet roe and yam

Antipasto 1

白アスパラのムースとグリーンアスパラ 温卵ソース ズワイガニのマリネ

White asparagus mousse and green asparagus with egg sauce and crab

Antipasto 2

時シラスの低温ロースト 万願寺とうがらしのソース フィノッキオ添え

Roast salmon with Manganji pepper sauce and fennel

Primo Piatto

鮎のラグーソースとケッパー スパゲッティ

Spaghetti – Ayu and caper ragout sauce

Secondo Piatto

大山どりのロースト ジュとマッシュルームのソース

Roast chicken with mushroom sauce, bamboo shoot and prosciutto

Dolce 1

枝豆風味のレチェ・フリータ

Croquette stuffed with custard cream and soy beans ice cream

Dolce 2

ライチとアセロラのハロハロ仕立て ココナッツのソルベ添え

Halo-halo (parfait) – lychee and acerola with coconut sorbet

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours



2018年6月ランチコース