

## <Menu Pranzo>

### Stuzzichino

始まりの一口料理

*Amuse*

### Stuzzichino(Zuppa)

カブのズッパ 秋鮭のコンフィ添え

*Turnip soup and salmon confit with caper*

### Antipasto 1

生ハムを巻いた牡蠣の香草パン粉揚げ ビーツのインサラータ ルッサ

*Deep-fried oyster with herb bread crumbs and prosciutto,  
beetroot and potato salad*

### Antipasto 2

ウナギとフォアグラソテー 洋梨のキャラメリゼ 根セロリのピューレ添え

*Sautéed foie gras and eel with sautéed pear and celeriac puree*

### Primo Piatto

シャラン鴨もも肉のラグーとポルチーニ茸 ニョケッティ

*Gnocchetti – duck ragout sauce and porcini with chestnut*

### Secondo Piatto

エゾ鹿のロースト 山ブドウのソース 牛蒡添え

*Roast venison with wild vine sauce and fried burdock*

### Dolce 1

洋梨のコンポートと荳ほうじ茶のアイス添え

*Pear compote with roasted green tea ice cream*

### Dolce 2

揚げたパートフィロと紅玉のソテー カマンベールチーズのアイス

*Fried pate filo and sautéed apple with camembert cheese ice cream*

### Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

*Coffee and petit fours*



2018年11月ランチコース (内容が予告なしにかわる場合がございます)