

## <Menu Pranzo>

### Stuzzichino

始まりの一口料理

*Amuse*

### Stuzzichino(Zuppa)

菜の花と白ゴマのズッパ

*Soup – Canola flower and white sesame with soup stock*

### Antipasto 1

白アスパラガスとサヨリの炙り 黄身酢のソース

*Seared white asparagus and halfbeak with egg and vinegar sauce*

### Antipasto 2

富士サーモンのコンフィ 春キャベツと味噌風味のバーニャカウダソース

*Trout confit, cabbage sautéed with Bagna cauda and miso sauce*

### Primo Piatto

もちきびを詰めた子持ちヤリイカ トマトソース

*Tomato stew of the calamary filled with proso millets and risotto*

### Secondo Piatto

ニュージー産仔羊のロースト ジュのソース

*Roast lamb with lamb soup stock sauce, roast new onion*

### Dolce 1

タロッコオレンジと自家製リコッタチーズ

*Blood orange with homemade ricotta cheese*

### Dolce 2

ロイヤルミルクティーのブリュレ イチゴのソルベ添え

*Royal milk tea brulee with strawberry sorbet*

### Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

*Coffee and petit fours*



2018年4月ランチコース