

Simposio — 饗宴 —

Salatini
お口取り

Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate,
asparagi verdi arrostiti, crema di taleggio dop e briciole di pane all'olio extra vergine di oliva
じゃが芋の軽やかなムースを詰めた名古屋コーチン卵の“ボンボローネ”
グリーンアスパラガスのソテー タレツジョのクリーム

Spaghetto alla chitarra di grano saraceno con sugo di peperoni rossi,
vongole all'aglio, olio e peperoncino
そば粉を練りこんだ自家製スパゲッティ “キタツラ” 赤パプリカのスーゴ
桑名産蛤のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

Trancio di branzino cotto in bianco,
purea di fagioli verdi e crema di cicale all'erba cipollina
答志島産スズキ 発酵バターと白ワインのソース
モロッコインゲンのピューレ シャコのクリームシブレット風味

Pre-dolce
デザート前のお口直し

Un dolce a sorpresa da Shima Chef pasticciere
シェフパティシエからのドルチェ

Piccola pasticceria
小菓子

Caffè
エスプレッソ

¥ 5,000 (¥ 6,050 総額)

Tra parentesi è scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% più il servizio del 10%
()内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。
コース料理は皆さま同じコースでお願いいたします。