

Simposio

— 饗宴 —

Salatini
お口取り

Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate,
agretti, crema di pecorino fresco
名古屋コーチン卵に温かいじゃが芋のムースを詰めた “ボンボローネ”
おかひじき ペコリーノフレスコ

Lasagnetta croccante di foglie verdi,
besciamella di asparagi verdi e olio al prezzemolo
葉野菜を包んだ緑の “ラザニェッタ クロッカント”
グリーンアスパラガスのベシヤメル パセリオイル

Trancio di cernia cotto nell'olio extra vergine di oliva,
crocchetta di fagioli neri, broccoletti all'aglio olio e pil pil
ジャッキ社ヴァージンオリーブオイルの中で低温調理した青森県産クロソイ
小豆のクロケッタ スティックセニョールとピルピル

Pre-dolce
デザート前のお口直し

Mousse al cioccolato fondente, gelato di cioccolato al latte e yuzu,
sablé linzer alla cannella e schiuma al latte di cocco
チョコレートムース 柚子とミルクチョコレートのジェラート
シナモン風味のリンツァーサブレ ココナッツのスキューマ

Piccola pasticceria
小菓子

Caffè
エスプレッソ

¥ 5,000 (¥ 6,050)

Tra parentesi e 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。