

Terra Madre

— 大地 —

La nostra ricerca lasciandoci guidare dal continuo mutamento della natura

自然の絶え間ない変化に導かれる私たちの研究

Per iniziare : Lardo di ricciola, cavolfiore in carpione,
crema di mandorle e crostino di pane alle olive
尾鷲産桜ブリのラルド カリフラワーのカルピオーネ
アーモンドのクレーマ オリーブのクロスティーノ

Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate,
agretti, tartufo nero e 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 黒トリュフ ペコリーノフレスコ

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

Rotolo di lasagne di stracotto di coda di bue,
fonduta di Parmigiano Reggiano e brodo di sugarello essiccato
黒毛和牛テールストラコットの “ラザーニャ”
パルミジャーノレッジャーノのフォンデュ 鱈のブロード

Petto di anatra al miele e spezie, la sua coscia in terrina croccante,
carota al vino rosso, polvere di caffè e kaki appassiti
青森県産 “銀の鴨” 胸肉のスパイスと蜂蜜のローストとその腿肉のクロケッタ
赤ワイン風味の雪下人参 エスプレッソパウダーと燻し柿

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

Cioccolatini e caffè

ショコラティーニとエスプレッソ

¥ 16,000 (¥ 19,360)

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。

入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。