

Evoluzione

－進化－

Omaggio alla cucina italiana attraverso gli ingredienti, la tecnica e il gusto

素材・技・味にこだわったイタリア料理へのオマージュ

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

Lamelle di seppioline al nero,
fegato grasso al limone e pesto di rucola
スミイカのラメツレ フォアグラ ルッコラのペースト

Cannelloni di stufato di agnello
in crosta e cozze in scapece allo zafferano
ピレネー産仔羊のストゥファートを包んだ “カンネッローニ”
ムール貝のスカパーチェ サフラン風味

Scaloppine di rombo alla valdostana,
cavolo, salsa forte di pesce
青森県産平目のスカロッピーネ ヴァッレダオスタ風
春キャベツ サルサフォルテ

Tagliolini paglia e fieno con ragù di anguilla come una bolognese
手打ちタリオリーニ “パツリア エ フィエーノ” 三河一色産鰻のボロネーゼ

Filetto di manzo alla brace, peposo alla paprika,
cipollotto arrosto in sfoglia
源氏和牛フィレ肉の炭火焼きとそのスネ肉のペポーズ
小玉葱のロースト

Pre-dolce
デザート前のお口直し

Caffè moka: cremoso, cialda e spuma bianca al caffè,
gelato alle nocciole e grue, pasta sfoglia caramellata
カフェモカ: コーヒーのクレモーゾ チャルダ 白いスプーマ
カカオニブとヘーゼルナッツのジェラート パスタスフォルテ

Piccola pasticceria
小菓子

Cioccolatini e caffè
チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 24,000 (¥ 29,040)

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。