

# Evolutione — 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

Salatini  
お口取り

Per iniziare : tartare di branzino agli agrumi e crema di asparagi verdi  
答志島産スズキと柑橘のタルタル グリーンアスパラガスのクリーム

Insalata di capesante, agretti all'aceto, vellutata di porri e mais  
青森県産ホタテ貝柱とおかひじきのサラダ仕立て 20年熟成のバルサミコ酢  
ポロネギとトウモロコシのヴェッルタータ

Gnocchi di patate bianche di montagna, sugo di cozze alla livornese  
三方原馬鈴薯の“ニョッキ” とムール貝のスーゴ リヴォルノ風

Grongo fritto alla toscana, pisellini e lattuga, salsa forte di gamberetti  
トスカーナ風穴子のフリット エンドウ豆とロメインレタスのソテー 桜海老のソース

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

Cubi di filetto di manzo alla senape passati nelle briciole di pane,  
flan di scorzonera e salsa al vino rosso  
源氏和牛フィレ肉のロースト 新牛蒡のフラン 赤ワインのソース

Pre-dolce  
デザート前のお口直し

Spuma al latte di cocco, gelato alla camomilla,  
meringa ghiacciata ai fiori di sambuco e mango di Miyazaki  
ココナッツのスプーマ カモミールのジェラート  
エルダーフラワーの凍ったメレンゲ 宮崎マンゴー

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 総額)

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。