

Menu Madre Terra (Lacto Ovo Begetariano)  
メニュー “母なる大地” (乳製品、チーズを食すベジタリアンメニュー)

“Dalla credenza e dall’orto...”  
始まりの一皿

ラベンダーの香りをつけた冷たい茄子のスープ 焼き茄子のジェラート



Panzanella: Crema fredda al pomodoro, pane croccante,  
scalogno sottaceto e polvere di cetriolo  
パンツァネッラ: トマトのクレーマ パーネクロッカント

トスカーナの夏に食される柔らかくしたパンを使ったサラダ  
私たちのスタイルに仕上げました。



## Menu Madre Terra (Lacto Ovo Begetariano)

メニュー “母なる大地” (乳製品、チーズを食すベジタリアンメニュー)

Asparagi fritti con tartufo nero, salsa di asparagi al prezzemolo e limone  
グリーンアスパラガスのフリットと黒トリュフ パセリとレモン風味のアスパラガスのソース

フリットしたグリーンアスパラガスに  
グリーンアスパラガスの皮のサラダと黒トリュフを和えました。



Uovo in camicia, crema di zucchine all'aglio e consistenze croccanti  
地卵のポーチドエッグ ズッキーニとクロッカンテ

赤卵のポーチドエッグにズッキーニとパルミジャーノチーズの衣を纏わせて、  
花ズッキーニをクリスピーにして添えております。



## Menu Madre Terra (Lacto Ovo Begetariano)

メニュー “母なる大地” (乳製品、チーズを食すベジタリアンメニュー)

Pasta e fagioli: cavatelli verdi con legumi al basilico  
パスタ エ ファジョーリ: 緑のカヴァテッリと豆 バジルの香り

手打ちのカヴァテッリパスタは緑に仕上げ、インゲン豆に見立てました。  
まるで温かい豆のサラダを食べているかのようです。



Risotto alla barbabietola con rapa bianca allo zafferano,  
caviale di olio d'oliva extravergine  
ビーツのリゾット サフラン風味のカブ

昔から砂糖の原料として使われたビーツのだし汁でリゾットを作り、  
仕上げにバターとチーズを加え濃厚に仕上げました。





**Menu Madre Terra (Lacto Ovo Begetariano)**  
メニュー “母なる大地” (乳製品、チーズを食すベジタリアンメニュー)

Scorzoneria novella al latte di mandorle,  
funghi porcini profumati al marsala e aglio nero  
新牛蒡のクレーマ サマーポルチャーニのソテー 黒にんにくの香り

新ごぼうをクレーマ、チップス、煮込みなど様々な調理を施し、  
そこへ黒にんにくと甘酸っぱいポルチャーニを添えました。



Panna cotta al mais, zuppetta e sfoglia alla noce di cocco  
トウモロコシのパンナコッタ ココナッツのソースとゼリー

トウモロコシをパンナコッタにしました。  
ココナッツのソース、ゼリー、シャーベットを添えて仕上げております。



## Menu Madre Terra (Lacto Ovo Begetariano)

メニュー “母なる大地” (乳製品、チーズを食すベジタリアンメニュー)

Zuppetta di melone, sorbetto allo yogurt, granita al bergamotto,  
gelatina al fiori d'arancio e aria alla vaniglia

メロンのスープ ヨーグルトのソルベット ベルガモットのグラニータ

オレンジフラワーウォーターのジェラティーナ ヴァニラの泡

種類のメロンをマリネとスープ仕立てにし、ヨーグルトのソルベットとベルガモットのグラニータ  
アクセントにバジルのジュレを添えてさっぱりと仕上げてあります。



La nostra ricerca lasciandoci guidare dal continuo  
mutamento della natura e dalla nostra personale visione della cucina vegetale,  
un menu che sa esprimere concetti e valori sul rispetto di essa.

Executive chef Ricardo Monco

自然の絶え間ない変化と野菜料理に対する展望への私たちの研究・・・  
それを尊重しながら、その概念と価値観を表わしたメニューとなっております。  
エグゼクティブシェフ リカルド モンコ

¥ 19,000 ( ¥ 22,990 )

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% piú 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。