

# 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 : la nostra versione della panzanella Toscana:  
pomodoro, cipolla, ricotta, basilico, pane tostato e sorbetto di cetriolo

パンツァネッラ 私たちのスタイルで:  
トマト 玉葱 リコッタチーズ バジル トーストしたパン 胡瓜のソルベ

Sfoglia di burro di calamari, ricci di mare,  
lardo bollito, arancia e rapa bianca  
剣先イカのシート 雲丹 ラルド オレンジ 野辺地カブ

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

Spiedino di grongo candito e poi cotto al barbeque  
con maionese di cipolle e misticanza allo Yuzu  
夏穴子の炭火焼き  
玉葱のマヨネーズ 青柚子のミスティカンツァ

Risotto al peperone rosso dolce, limone, capperi  
e capesante arrostitite  
赤パプリカのリゾット レモン ケッパー  
青森県産 活ホタテ貝柱のソテー

Scaloppa di manzo in crema d'acciughe,  
purea di aglio nero e insalata di scalogni  
源氏和牛フィレ肉のエスカロップ アンチョビのクリーム  
黒にんにくのピューレ エシヤロットのサラダ

### Pre-dolce

デザート前のお口直し

Spuma ai fiori di sambuco, sorbetto al Sauternes, sfoglia di uva verde,  
gelatina al porto bianco e essenza di verbena  
エルダーフラワーのスプーマ ソーテルヌのソルベット  
マスカットのスフォリア ホワイトポートのジュレ ベルベージュのエッセンス

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。