

## **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 : asparago in conserva, zuppa di cicale, uova di trota e mou di cipolla  
ホワイトアスパラガス シャコ マスの卵 新玉葱

Lamelle di seppioline al nero, fegato grasso al limone e pesto di rucola  
スミイカ フォアグラ レモン ルッコラ

Pappardelle mare, monti e collina  
手打ちパスタ “パッパルデッレ” 海 山 丘

Trancio di Mebaru cotto nell'olio extra vergine di oliva, fagioli neri, fiori di zucca e pil pil  
黒メバル 小豆 花ズッキーニ ピルピル

Cannelloni di stufato di agnello in crosta  
e cozze in scapece allo zafferano  
ピレネー産仔羊の “カンネッローニ” ムール貝 サフラン

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

Pre-dolce  
デザート前のお口直し

Fragola e pistacchio: cremoso leggero al pistacchio,  
sorbetto allo yogurt di latticello e fragole marinate  
いちごとピスタチオ: ピスタチオの軽いクリーム  
バターミルクのヨーグルトのソルベット いちごのマリネ

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。