

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 : Break the ball

秋人参の球体 クロワッサン

Budino tiepido di scorzonera, frittelle di granchio, agretti,
estratto di prezzemolo e cotiche marinate all'aceto
牛蒡のフラン 本ズワイガニのフリッテッレ おかひじき
抽出したイタリアンパセリのエキス 赤ワインビネガーでマリネした豚皮

Trofie al pesto di pistacchi,
ragù di abalone al vino bianco e polvere di limone fermentato
ピスタチオペーストで和えたパスタ “トロフィエ”
蝦夷鮑のラグー 発酵レモンのパウダー

Amadai arrosto con le sue squame,
crema di zucchine all'erbe aromatiche, cramble all'acciughe
甘鯛の鱗焼き
ズッキーニのクレーマ 爽やかなハーブの香り アンチョビの克蘭ブル

Tajarin ai 40 tuorli con tartufo bianco,
fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi
手打ちパスタ “タヤリン40” 白トリュフ添え
24か月熟成の Parmigiano Reggiano ノのフォンデュ

Scaloppa di manzo in crema di pane arrosto,
purea di aglio nero e scalogni in agrodolce
源氏和牛フィレ肉のエスカロップ トーストしたパンのクリーム
黒にんにくのピューレ 甘酸っぱいエシヤロット

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Monte bianco a modo nostro
con gelato al formaggio bianco e profumo di yuzu, salsa di dolce di latte,
gelatina al ribes nero, latte essiccato e cialda di castagne

モンテ ビアンコ 私達のスタイル
フロマージュブランと柚子のジェラート キャラメルミルクのソース カシスのジュレ
乾燥させたミルクの泡 栗のチャルダ

Piccola pasticceria

小菓子

Cioccolatini e caffè

チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 28,000 (¥ 33,880)

“La nostra selezione di formaggi della settimana”

今週のチーズセレクション ¥ 3,000 (¥ 3,630)

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。