

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”

ハーブで和えたマスカルポーネチーズを透明のジャガイモのチップスで

始まりの一皿は“香り”です。
ハーブと花の香るマスカルポーネを透明なジャガイモのチップスでサンドいたしました。



Insalata di pomodori, orzo e crema di ricotta e granita di finocchio

トマトのサラダ トマトのジュレ ウイキョウのグラニータとライム

新鮮な野菜のエキ스는フレッシュな酸味と甘みを感じ、さわやかな自然の中へと導きます。
愛知県豊橋産のトマトを数品種サラダにし、トマトの良さを最大限に引出しました。



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)

Composizione di asparagi : grigliato, creme brûlè,
gelatina e polvere di asparagi
アスパラガスのコンポジション : グリル、クレームブリュレ、ジェラティーナとパウダー

アスパラガスを隅々まで使いきり、サスティナブルを演出。
アスパラガスのグリル、クリーム、クレームブリュレを数滴のバルサミコで味わう一皿。



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)

Carota arrostita alla Tequila al timo e in crema,
nocciole saltate all'anice stellato
有機人参のロースト テキーラの香り ヘーゼルナッツとスターアニス

人参はテキーラの香りをつけローストし、
スターアニスの香りとおわさり、高いフレーバーを演出します。



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)

Cremoso alla vaniglia di Tahiti, gelato alla camomilla,
granita ai fiori di sambuco, ciliegie al ribes nero
e mango fresco di Miyazaki

タヒチ産ヴァニラのクレモーズ カモミールのジェラート
エルダーフラワーのグラニータ カシス風味のダークチェリー 宮崎マンゴー

宮崎マンゴーに様々な香りを添えました。
希少なタヒチ産のヴァニラのムース、カモミールのアイスクリーム、
エルダーフラワーのグラニータ、カシスで風味をつけたチェリー。



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

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% 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。
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。