

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

¥11,000

始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*

冷菜 / *Antipasto / Appetizer*

鮪 海藻 グレープフルーツ パーネ クロッカント サラダ仕立て シチリア風

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

小田原産太刀魚と生ハムの重ね焼き ”サルティンボッカ” 白ワインソース
やさしく火を入れて旨味を引き出したズッキーニのストゥファート

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

冷製カペリーニ 赤海老 フルーツトマト ビスクソース

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

半熟の卵黄とリコッタチーズを包んだラヴィオローネ
サルシッチャとバターソース 焼きとうもろこしを散りばめて

メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*

対馬産夏鹿(本州鹿)のロースト ジュニパーベリー香るそのスーゴと共に

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

無花果のカラメッラータ アールグレイのパウンドケーキ仕立て
ヴィンサントのジェラート

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

ワインをもう少し楽しまれるお客様へ

イタリア産チーズの盛り合わせ

¥1,800 ~

/ *Formaggi Misti / Assorted Cheese*

Il Profumo イル プロフーモ

¥13,500

スタジオーネをベースに少量多品で楽しむテイスティングコース

始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*

冷菜 / *Antipasto / Appetizer*

鮪 海藻 グレープフルーツ パーネ クロッカント サラダ仕立て シチリア風

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

小田原産太刀魚と生ハムの重ね焼き ”サルティンボッカ” 白ワインソース
やさしく火を入れて旨味を引き出したズッキーニのストゥファート

魚料理 / *Pesce / Fish*

小田原や北海道など産地直送で届いた鮮魚を温かいひと品に

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

冷製カペッリーニ 赤海老 フルーツトマト ビスクソース

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

半熟の卵黄とリコッタチーズを包んだラヴィオローネ
サルシッチャとバターソース 焼きとうもろこしを散りばめて

メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*

和牛 または 季節のジビエ料理(冬の狩猟期間のみ)

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

無花果のカラメッラータ アールグレイのパウンドケーキ仕立て
ヴィンサントのジェラート

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

ミネラルウォーターをコースに含めてご用意しております
価格はいずれも内税・サービス料込みで表示しております