

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

¥12,000

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

冷菜 / *Antipasto / Appetizer*

鯨のカルパッチョ ブッラータチーズ ダークチェリーのバルサミコ サラダ仕立て

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

低温で丸ごと調理した和歌山産鮎のコンフィ セリのソース

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

リングイーネ セミドライマト オリーブ 勝浦産サザエとその肝のソース

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

根セロリと川俣軍鶏をそれぞれ包んだドッピオ ラヴィオロ
川俣軍鶏の濃厚なブロード

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

皮目を香ばしく焼き上げた千葉県産花悠(かしゅう)仔豚のロースト
そのスーゴと共に

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

ホイップクリームを包んだババ(南イタリアのサヴァラン)
メロンとラム酒のスープに浮かべて

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

¥2,200 ~

/ Formaggi Misti / Assorted Cheese

いずれのコースにもミネラルウォーターを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

Il Profumo イル プロフーモ

¥15,000

スタジオ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

... **di Piu** ディ ピウ

¥20,000

イル プロフーモベースのアップグレードコース

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

冷菜 / *Antipasto / Appetizer*

鯨のカルパッチョ ブッラータチーズ ダークチェリーのバルサミコ サラダ仕立て

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

低温で丸ごと調理した和歌山産鮎のコンフィ セリのソース

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

【 イルプロフーモ 】

スペックをまいた蝶鮫のロースト フォンティーナチーズと赤ワイン 2色のソース

【 ディ ピウ 】

スペックをまいた蝶鮫のロースト フォンティーナチーズと赤ワイン 2色のソース
キャビアを添えて

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

【 イルプロフーモ 】

リングイーネ セミドライマト オリーブ 勝浦産サザエとその肝のソース

【 ディ ピウ 】

リングイーネ セミドライマト オリーブ オマール海老 サザエとその肝のソース

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

根セロリと川俣軍鶏をそれぞれ包んだドッピオ ラヴィオロ その濃厚なブロード

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

【 イルプロフーモ 】

和牛のロースト または 季節のジビエ料理(冬の狩猟期間のみ)

【 ディ ピウ 】

和牛とフォアグラの重ね焼き ロッシーニ風 マルサラと黒トリュフのソース

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

ホイップクリームを包んだババ メロンとラム酒のスープに浮かべて

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*