

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

¥9,800

(S 6品の代表作2品を含むレギュラーコース)

Assaggi アッサッジ

¥7,500

(小前菜 + A 4品のショートコース)

- A 始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*
- S A 代表作 / *Specialita / Speciality*
北海道産平目と金柑のマリネ アンディープと菜の花のサラダ
- S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*
うさぎとラディッキオの温かいサラダ 甘酸っぱいアグロドルチェソース
- S A プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*
黒にんにくを練りこんだタリオリーニ 鮑と季節の茸のアーリオ オーリオ
- S 代表作 / *Specialita / Speciality*
対馬産猪のリゾット
キャベツのヴァリエーション カステルマーニョチーズのアクセント
- S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*
フランス産鳩のロースト
スパイスを効かせたスーゴ ティムツペッパーの香り
- S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*
イチゴとザバイオーネの冷たいグラタン仕立て 甘酒のジェラート
- S A 食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*
- S A 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

¥1,500 ~

/ *Formaggi Misti / Assorted Cheese*

イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ

¥1,500 ~

/ *Affettati Misti / Parma Ham and Salami*

Il Profumo イル プロフーモ

¥12,000 ~

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
前日までのご予約でうけたまわります

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

代表作 / *Specialita / Speciality*

北海道産平目と金柑のマリネ アンディーブと菜の花のサラダ

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

うさぎとラディッキオの温かいサラダ 甘酸っぱいアグロドルチェソース

魚料理 / *Pesce / Fish*

小田原より産直で届いた鮮魚を温かいひと品に

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

黒にんにくを練りこんだタリオリーニ 鮑と季節の茸のアーリオ オーリオ

代表作 / *Specialita / Speciality*

対馬産猪のリゾット

キャベツのヴァリエーション カステルマーニョチーズのアクセント

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

本日のメインディッシュ

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

イチゴとザバイオーネの冷たいグラタン仕立て 甘酒のジェラート

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