



Menù Natale

クリスマスメニュー 2015

最初の小さな一皿
紫ビーツのスープ

前菜

- *三重県紀伊長島産鮮魚のタルタル ライム風味
イタリア産 キャビア添え
- *フォアグラバーガー
- *チポッラ リピエーノ
キノコを詰めた玉ねぎのオープン焼き

パスタ

- *北海道産 タラバ蟹のラグーソース
自家製生パスタ タヤリンで
- *ウサギとマスカルポーネチーズのリゾット

メインの前のお口直し
ミントのグラニテ

メイン

魚料理

三重県紀伊長島産鮮魚の香草パン粉焼き
トピナムブル(菊芋)のブレア

肉料理

北海道 白糖町の蝦夷鹿のアッロースト
赤ワインソース

ドルチェ

ラズベリーソースを詰めたフォンダンショコラ

小菓子 カフェ

自家製パン

Stuzzichino

Zuppa di Barbabietra

Antipasti

- *Tartara di Pesce ,Lime,Caviare
- *Burger di Fegato Grasso
- *Cipolla Ripiena

Primi Piatti

- *Tajarin al Ragu di Granchio
- *Risotto mantecato di Coniglio e Mascarpone

Granite

Granite di Menta

Secondo Piatti

Pesce,pane aromatizzato, prea di Topinambour

Cervo arrosto, salsa vino rosso

Dolce

Tortino di cioccolato

Piccola Pasticceria Caffè

Pane Fatta a casa

¥7,500(税込)

Abbinamento

ワインのアヴィナメントコース



料理に相性のよいワインをコースに合わせてグラスでご提供いたします

4Bicchieri ¥3,000(税込)

5Bicchieri ¥3,500(税込)