



Menù Natale

クリスマスメニュー 2016

Stuzzichino

フォアグラのプリン X'masバージョン

Antipasti

*バッカラ・マンテカートのクロケッタを浮かべた
トブナンプルのポタージュ 冬トリュフがけ

*三重県紀伊長島産 鮮魚のカルパッチョ
三種のヴァリエーションで

*カリフラワーのスフォルマート
フルッティ・ディ・マーレと共に

Primi

*黒毛和牛のラグーを詰めた キャンディ・パスタ
ゴルゴンゾーラソース

*トレビスのリゾット

蝦夷豚のサルシッチャを詰めたホロホロ鳥のロートロをのせて

Granite

メインの前のお口直し カシスのグラニテ

Scondó

北海道白糖町蝦夷鹿の赤ワイン煮込み
ベルギーチコリのスタッフアートと林檎のカラメリゼ

Dolce

ラズベリーソースを詰めたフォンダン・ショコラ

Piccola Pasticceria Caffè
食後の小さな焼き菓子 カフェ

自家製パン

¥8,000(税込)

