

Speciale

*Drago drago di libellula
con foie gras terrine. Servito con gelato ai popcorn*

玉蜀黍のデグリネゾン
フォアグラのテリーヌとポップコーンのジェラートを添えて

*Spaghetti puttanesca di Hou e Shiso
melanzane ario orio con la gelatina di shiso rosso*

鱧と紫蘇のスパゲッティープッタネスカ
茄子のアーリオオーリオ 赤紫蘇のジュレと共に

*Il cartoccio di pesce fresco di oggi
vapore istantaneo di verdure accuratamente selezionate all'inizio dell'estate
salsa bernese*

本日の鮮魚のカルトッチョ
初夏の厳選野菜の瞬間蒸し ベアルネーズソース

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

本日のスペシャルパスタ

(パスタと差し替え+¥1,000)

豚ヒレ肉のムニエル ズッキーニのグリリアと
玉取茸のコンフィを添えて レモンバターソース

(メインと差し替え+¥1,100)

初夏を彩るピーチメルバ ル・ミディスタイル

(デザートと差し替え+¥800)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

Mariage di frutta tropicale servito con berbene e sorbetto allo yogurt
南国フルーツのマリアージュ ベルベースとヨーグルトのソルベを添えて

Dolcetti/Caffé
小菓子/コーヒー