

Speciale

Antipasti misti di stagione—5 diversi tipi

季節の前菜 5種盛り合わせ

Tagliolini fatti in casa con saltato di gamberetti e pomodorini di

Kochi con bisque spumosa di gamberetti

海老のサルタートと高知県産ブルーツマトの自家製タリオリーニ
甘海老のビスク泡を添えて

Frittura di pesce fresco con impanatura alla pancetta affumicata

risotto di granchio e brodo di bietola rosso

ガラムマサラ香る鮮魚のフリット ズワイ蟹のリゾット
ビーツのブイヨンを添えて

特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老とタリオリーニ・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+¥1000)

鴨胸肉のアロースト 赤ワインソース ジャカイモのピューレを添えて

(メインと差し替え+¥1000)

蜂蜜とフルーツジュのクレームダンジュ

ライチと薔薇の泡 林檎のジェラート

(デザート2種と差し替え+¥500)

Due cose preferite

お好きなデザート2種

《Mandarino Torta》

みかんのタルト

《Panna cotta》

苺のパナコッタ

《Terrina》

ナッツとチョコレートのテリーヌ

《Gelato Sorbetto》

自家製アイス・シャーベット

Dolcetti/ Caffé

小菓子/コーヒー