

Speciale

Antipasti misti di stagione—5 diversi tipi

季節の前菜 5種盛り合わせ

Tagliolini alla cacio e pepe con confit di pollo TANBA

自家製タリオリーニ カチョ・ペペ しつとりと火入れした奥丹波鶏コンフィと共に

Saltato di pesce fresco leggermente affumicato con schiacciata di patate e cappuccino al brodo di porcini

軽く燻製にかけた鮮魚のサルタート ジャガイモのエククラゼ
ボルチーニ茸香るブイヨン・カプチーノ

特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+¥500)

オマール海老と自家製タリオリーニ・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+¥1,000)

鹿肉のアロースト ナッツのアクセント

時季野菜のグリリア セージ風味のジュ・ソース

(メインと差し替え+¥1,000)

巨峰のパルフェ アマレットのジェラート 豊潤な赤ワインの香りと共に

(デザートと差し替え+¥800)

Montagna bianca

モンブラン ル・ミディスタイル

Dolcetti

小菓子

Caffé

コーヒー