

Antipasti misti— cinque diversi tipi

季節の前菜5種盛り合わせ

*Tagliolini fatti in casa al merluzzo leggermente marinato con alghe konbu
e milza con fritto di funghi sugitake in salsa alla genovese*

軽く昆布締めした真鱈と白子の自家製タリオリーニ
ポルチーニ茸のフリット添え ジェノベーゼソース

*Pesce fresco del giorno al vapore e vongole hamaguri di Itoshima curate
con porri accompagnato da pomodori di Kochi arrosto impanati alle erbe
in salsa all'aceto di vino bianco*

本日の鮮魚のヴァポレー 糸島産天然蛤とボワロー葱のエチュペ
高知県産フルーツマトの香草パン粉焼き 白ワインビネガーソース

*Lombata di manzo kurogewagyu alla griglia con concentrato di pomodoro
al sapore di fegato d'anatra e arancie
in salsa al vino rosso con contrasto di carote viola e gialle*

博多和牛ロースの炭火焼き フォアグラとオレンジ香る濃縮トマト
紫人参と黄人参のコントラスト赤ワインソース

Avant Dessert

アヴァンデセール

*Soufflé di formaggio morbido aromatizzato Citron
Servita con gelato al cioccolato bianco con composta di zenzero*

柚子香る滑らかなチーズスフレ
ホワイトチョコのジェラート 生姜のコンポートを添えて

Dolcetti

小菓子

Caffé

コーヒー