

Speciale

*Salmone della Norvegia affumicato marinato e ravanello sottaceto
trottola di mare della Echizen con zepolini
in tuorlo d'uovo confit con salsa di maionese*

軽く燻製にかけたノルウェーサーモンのマリネと大根のピクルス
卵黄コンフィのマヨネーズソース 越前産サザエのゼッポリーニを添えて

*Spaghetti primavera piante selvatiche de udo e bambù con
pollo suruga shamo de shizuoka e verdure di stagione con yuzu miso di Nojiri*

独活と筍のスパゲッティープリマベラ
駿河軍鶏のロティーと春野菜 野尻の柚子味噌を添えて

*Arrosto di costata stracotta di manzo selezionato wagyu di Shizuoka
con lasagne alla zucca e burrattina in salsa alla mostarda viola*

柔らかく煮込んだ特選和牛静岡育ちバラ肉のアロースト
南瓜とブラティーナチーズのラザニア ヴィオレマスタードソース

Avant Dessert
アヴァンデセール

*Gelato di loquats e fagioli tonka con mousse di vino bianco
accenti frutto della passione*

びわとトンカ豆のジェラート ムースヴィーノビアンコ
パッションフルーツのアクセント

Dolcetti
小菓子

Caffé
コーヒー