

Speciale

*Foie gras e castagne giapponesi marinato con miele di castagne e
pressa per faraona in salsa epis di caramello*

栗の蜂蜜でマリネしたフォアグラと和栗と古処鶏のプレッセ
浜松産ささ農園のゆら キャラメルエピソース

*Spaghetti con anguilla migratrice e riccio di mare
con arrosto di funghi e porri in stile Le Midi*

渡り蟹と雲丹のスパゲッティ
玉光園のアワビ茸と長葱ロースト 秋風を表現して

*Capesante Hokkaido con pangrattato alle erbe
salsa di pomodoro fresca, stile capri*

北海道産帆立の香草パン粉焼き トマトプレスカソース カブリ風

*Maiale arrostito con grigliata mista di verdure
gratin di indivia e funghi porcini in salsa brodo di carne*

本日の厳選豚の炭火焼 アンディーブとポルチーニ茸のグラチネ
ソース ブロード・ディ・カルネ

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老のスパゲッティ・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+ ¥1,000)

シナモン香るタルトタン 胡桃とメープルのジェラート

カカオニブのアクセント

(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～

Crostata di fichi con composta di vino rosso con gelato assam

赤ワインでコンポートをした無花果のタルト仕立て
アッサムのジェラートを添えて

Dolcetti/Caffè

小菓子/コーヒー