

Tasting Course

4,500

Burrata Cheese and Marinated Tomato "Caprese"
ブッラータチーズと彩りトマトのカプレーゼ

Chitarra with Wagyu Beef and Tomato Sauce "Bolognese"
和牛のボロネーゼ キタッラ

Chef's Garden Salad
シェフズガーデンサラダ

Stewed Chicken and Mashroom in White Wine "Cacciatore"
若鶏とキノコの軽い白ワイン煮込み "カチャトーラ"

Cassata Sicilliana
カッサータ シチリアーナ

Bread / Coffee or Tea
パン / コーヒー もしくは紅茶

Chef's Course

6,800

Yellowtail Crudo and Seasonal Vegetables Insalata
寒鰯のクルードと旬菜のインサラータ

Sauteed Scallop Venetian Style
ホタテのソテー ヴェネチア風

Trecce with Tomato Sause "Pomodori"
トマトソースのトレッチェ "ポモドリーニ"

Grilled Duck with Red Wine and Biood Orange Sause
チェリバレー鴨のグリル 赤ワインとブラッドオレンジのソース

Spaghettini with Chicken Ragout and Lemon
鶏のラグーとレモンのスパゲッティーニ

Strawberry Vacherin
いちごのヴァシュラン

Bread / Coffee or Tea
パン / コーヒー もしくは紅茶