

## Tasting Course

4,500

Burrata Cheese and Marinated Tomato "Caprese"

ブル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

Herb Grilled Chicken

鶏もも肉のハーブグリル

Tiramisu

ティラミス

Bread / Coffee or Tea

パン / コーヒー もしくは紅茶

## Chef's Course

6,800

White Asparagus Insalata with Saffron Aioli Sauce

ホワイトアスパラガスのインサラータ サフランアイオリソース

Golden Threadfin Bream and Clams Zuppa

イトヨリ鯛とあさりのズッパ

Linguine with Fried Eggplant with Tomato Sauce

赤茄子のリングイネ ノルマ風

Grilled Lamb Shoulder Loin with Salsa Verde

ラム肩ロースのグリル コリアンダーのサルサヴェルデ

or

Grilled Wagyu Beef with Salsa Verde (+1,500)

黒毛和牛イチボのグリル コリアンダーのサルサヴェルデ (+1,500)

Risotto with Green Soybeans and Dried Tomato

枝豆とドライトマトのリゾット

Coconut Panna Cotta with Melon and Mint Coulis

ココナッツのパンナコッタ メロンとミントのクーリー

Bread / Coffee or Tea

パン / コーヒー もしくは紅茶