

TASTING COURSE

APPETIZER

Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette

鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット

PASTA

Chitarra with Minced Beef “Bolognese”

牛肉のボロネーゼ キタッラ

MAIN

Grilled Pork with Spicy Mustard

三元豚ロースのグリル スパイシーマスタード

DESSERT

Peach and Yogurt Gelato

飛騨たからももとヨーグルトのジェラート

COFFEE or TEA

coffee/tea

コーヒーもしくは紅茶

CHEF'S COURSE

APPETIZER

Fish Carpaccio with Bottarga
鮮魚のカルパッチョとからすみ

HOT APPETIZER

Oven Baked Jumbo Mushroom
ジャンボマッシュルームのオーブン焼き

PASTA

Spaghettoni with Sardine and Fennel
イワシとウイキョウのスパゲッティーニ シチリア風

MAIN

Grilled Lamb with Chimichurri Sauce
骨付きラム肉のグリル チミチュリソース

OR

Grilled Beef with Truffle (+2,000)
黒毛和牛のグリル トリュフ添え (+2,000)

DESSERT

Mango and Tropical Fruits with Coconut Meringue
宮崎マンゴーと南国フルーツ ココナッツメレンゲ

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶