

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette

鮮魚のカルパッチョ

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

飛驒のたからもとヨーグルトジェラート

COFFEE or TEA

coffee/tea

コーヒーもしくは紅茶

CHEF'S COURSE

6,800

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プン焼き

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 チュミチュリソース

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 Fruit 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