

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

Grilled Spanish Mackerel Carpaccio with Herb Marinade

炙り鯖のカルパッチョ ハーブマリネ

PASTA

Chitarra with Minced Beef “Bolognese”

牛肉のボロネーゼ キタッラ

MAIN

Grilled Pork with Spicy Mustard

三元豚のグリル スパイシーマスタード

DESSERT

Marinated Strawberry with Vanilla Ice Cream

あまりんのマリネ バニラアイス添え

COFFEE or TEA

coffee/tea

コーヒーもしくは紅茶

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

Grilled Spanish Mackerel Carpaccio with Herb Marinade
炙り鯖のカルパッチョ ハーブマリネ

HOT APPETIZER

Grilled White Asparagus with Egg "Milanese"
ホワйтアスパラガスのミラネーゼ

PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato
フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

MAIN

Grilled Duck with Vincotto Sauce
鴨肉のグリル ヴィンコットソース

or

Grilled Beef "OUMI-GYUU" with Truffle (+2,000)
近江牛のグリル トリュフの香り (+2,000)

DESSERT

Strawberry and Milk Chocolate Tart
あまりんとうミルクチョコレートのタルト

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶