

【 MENU 】

ANTIPASTO

北海の海胆と野菜のパフェ
本鮪のカルパッチョ・ヴェルディ
温州みかんとハモンイベリコのオーリオ・ドリーヴァ

フォワグラステーキと茸のラッテ・マキアート

Foie gras saute e latte macchiato

PRIMO PIATTO

帆立貝柱のパデッラと天然鯛のソテー、オレキエッティ・ブロッコリー
Capesante alla padella, orata saltata in padella, orecchietti broccoli

SORBETTO

お口直しの氷菓 淡路レモン

SECONDO PIATTO

黒毛和牛のソテー、バルサミコソース
アリゴットと焼き野菜添え
Manzo nero giapponese saltato, salsa balsamica
Con aligot e verdure grigliate

ホテルパティシエの吟味、プレートに集めたスイーツ

Dolce

ブレンド珈琲 又は 紅茶

Caffé o té nero

小麦の発酵した芳醇な味わい 3種のブレッド と無塩バター

Pane e Olio d'oliva

赤ワインブレッド / プティバケット / クッペ