

## DINNER MENU

2021.05.27 - 2021.08.31

〔2名様より/5日前までの要予約〕

### 旬Collection 夏



#### Antipasto 1st

旬魚の炙り カボナータと酒粕のジェラート 柑橘の香り

#### Antipasto 2nd

黒鮑のピステッカ 肝とアンチョビの2種ソース

#### Antipasto 3rd

フォアグラとポレンタピアンカ エスプレッソソース トリュフの香り

#### Primo piatto

冷製カッペリーニ キャビアと冬瓜 紫蘇のソース

#### Second piatto

炭火焼き 飛騨牛フィレ肉 リゾットピラストラートと共に

#### Pre Dessert

季節のフルーツソルベ

#### Dessert

”宮崎マンゴー”のカンノーロ エステイヴァーヴォ

#### Caffe e Piccola Pasticceria

コーヒー 小菓子



23,000円 (税込 25,300円)

別途サービス料10%を申し受けます。

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

当店で使用しているお米は、イタリア産です。

Main Dining

# MAROCE