

DINNER MENU

2021.09.01 - 2021.11.03

旬Collection 秋

[2名様より/5日前までの要予約]



Antipasto

毛蟹とカリフラワーのパンナコッタ 雲丹のカルボナーラソース

2nd Antipasto

炭火焼き 近江牛フィレ肉 秋茄子とスカモルツァチーズのコンビネーション

3rd Antipasto

黒鮑と季節野菜のサラダ 磯の香り

Primo piatto

スパゲティ カルボナーラ トリュフの香り

Second piatto

三河産 赤座海老 グラタン仕立てのソースを添えて

Pre Dessert

柑橘とホワイトチョコレート

Dessert

丹波くりのモンブラン

Caffee Piccola Pasticceria

コーヒー 小菓子

25,000円 (税込 27,500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