

Menu

Antipasto Misto

季節の前菜3種盛り合わせ(一例)
サーモンのカルパッチョ ビーツのソース 幻のキャヴィア
燻製した京鴨と苺のサラダ仕立て
蕪のスープと百合根のフリット

Antipasto

牛頬肉の赤ワイン煮込みとポルチャーニ茸のグラタン

Pasta

「スパゲッティーニ」帆立貝と下仁田ネギのアーリオオーリオ
サルディーニャ産カラスミパウダー

Risotto

たっぷり黒トリュフとパルミジャーノチーズの「リゾット」

Pesce

オマール海老のソテー 甲殻類の濃厚なビスクソース

Carne

みかわ牛のビステッカ アロマフレスカ風

Dolce

お好みのドルチェ

本館10階 イタリアン アロマフレスカ