Special Course

スペシャルコース

Small Bite・一口前菜

A small complimentary bite from the chef

Appetizers・前菜

帆立貝とポルチーニ茸のキッシュ　タレッジョチーズソース

Scallops and porcini mushrooms quiche, Taleggio cheese sauce

・

鴨の燻製カルパッチョリンゴとセロリのサラダ添え

Smoked duck carpaccio with apple and celery salad

Pasta ・パスタ料理

手打ち全粒粉タリオリーニ　イワシと長ネギソース　オレンジの香り

Homemade wholewheat tagliolini with sardines and leeks, scent of orange

Risotto ・お米料理

サフランのリゾット　自家製ソーセージのラグーのせ

Risotto Monzese (saffron risotto topped with homemade sausage ragout)

Fish・魚料理

手長海老の衣揚げ カボチャとアーモンド添え　アグロドルチェソース

Crispy fried scampi on pumpkin and almonds, light sweet and sour sauce

Meat・肉料理

鹿フィレ肉のソテー　ブルーベリーとポートワインソース

Venison fillet sauteed, blueberry and Port wine sauce

Dessert・デザート

栗のティラミス

Chestnut tiramisu

コーヒー、エスプレッソ、紅茶

Coffee, Espresso, Tea