



Christmas Full Course

クリスマス コース

12月18日(金)~26日(土)

¥ 15,000 (税抜)



食前のお楽しみ ・ **APERITIVO**

カネデルリ ポルチーニとジャガイモクリームソース
Canederlo on a porcini and potato cream sauce

前菜3品盛り合わせ ・ **ANTIPASTO**

自家製スモークカジキマグロ、ラディッキオとリコッタパイ
Home smoked sword fish, radicchio and ricotta pie

ヴェネツィア風干し鱈のパテ ブロッコリータルタルとポレンタチップと共に
Venetian-style creamed cod with broccoli tartar and polenta chip

豚肉と野菜のアスピック レンズ豆添え 西洋山葵マヨネーズソース
Pork and vegetables aspic, braised lentils, horseradish mayonnaise sauce

お米料理 ・ **IL RISOTTO**

いちごと白ワインのリゾット
Risotto with strawberries and white wine

パスタ料理 ・ **LA PASTA**

オマールエビとリコッタチーズを詰めたイカスミのトルテッリ
Lobster & ricotta cheese filled black ink tortelli with beetroot

魚料理 ・ **IL PESCE**

タラフィレのバターソテー牛乳と玉ねぎとアンチョビソースほうれん草添え
Pan fried cod with a milk, onion and anchovy sauce, on garlic spinach

口直し ・ **SGROPPINO**

レモンとプロセッコワインすぐロッピーノ
Lemon and prosecco wine sgroppino

肉料理 ・ **LA CARNE**

鹿スネ肉の赤ワイン煮込み 黒トリュフ添え
リッチなマッシュポテトと季節の野菜と共に
Venison shank braised in red wine, black truffle, rich mashed potato & seasonal greens

デザート ・ **IL DOLCE**

パンドーロとマルサラ酒ムースのミモザ仕立て マンダリンソース
Pandoro and marsala wine cream "mimosa", mandarin sauce

コーヒー又は紅茶 ・ Coffee and tea



お一人様の価格・二人様より・(ディナータイム: 10%・サービス料10%・席料700円)