Christmas course

クリスマス　コース

１２月１８ 日（金）～２６日（土）

16,500円 (税込)

食前のお楽しみ ・ APERITIVO

ホタテとグレープフルーツタルタル　リモンチェッロのジュレソース

Scallops and grapefruit tartare with limoncello jelly sauce

前菜３品盛り合わせ・ANTIPASTO

赤海老のサオール、ラディッキオとリンゴのラズベリー風味サラダ

Red prawn saor with radicchio and apple salad in raspberry vinaigrette

-

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 aspic, lentils, horseradish mayonnaise sauce

パスタ料理・PASTA

カニとリコッタチーズを詰めたイカスミのトルテッリ

Crab & ricotta cheese filled black ink tortelli

口直し・SGROPPINO

レモンとプロセッコワインのスグロッピーノ

Lemon and prosecco wine sgroppino

メイン料理・MAIN COURSES

タラのソテー 玉ねぎとアンチョビのクリームソース　ほうれん草添え

Pan fried cod with a milk, onion and anchovy sauce, on garlic spinach

&

牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース 黒トリュフ添え

クリーミーマッシュポテトと季節の野菜と共に

Roasted beef tenderloin with red wine reduction and black truffle

デザート・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

１名様の価格（２名様より承ります） ※ディナータイムは別途サービス料１０％・席料７００円を頂戴いたします。