

# Degustazione

プリフィックスコースからシェフのお勧めメニューを揃えた特選コース  
※メニュー内容は変更になる場合がございます。

## アミューズ

食事の前にひとくちのお楽しみを・・・

## 本日の鮮魚のカルパッチョ

軽くマリネした旬の魚を白バルサミコの酸味のあるソースで

## アランチーニ

イタリア語で小さなオレンジの意味。熱々のとろけるステッペンチーズの入ったシチリア風ライスコロッケ

## フォアグラのソテー アプリコットソース

フランス産の良質なフォアグラをこんがりとソテー。甘めのアプリコットソースで

## 金目鯛の香草ロースト

旬の金目鯛に、タイム、ローズマリー、オリーブ、トマトを乗せ、一緒にオーブンで焼き上げました

## 生雲丹のクリームソース スパゲッティーニ

当店人気No.1パスタ。生雲丹をふんだんに使った贅沢な味わい

## 和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

厳選された上質な和牛の、柔らかい赤身“フィレ肉”のグリル。濃厚な赤ワインソースで

## 本日のおすすめデザート盛り合わせ

今日のおすすめデザートの盛り合わせ。詳細はスタッフまで

コーヒーまたは紅茶

11,550

## Speciale del chef

シェフズスペシャル

新鮮な食材を贅沢に使ったその日限りのシェフのおまかせのコース  
※メニュー内容はスタッフまで、お尋ねください。

15,750～