

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステッツキーノ』
九州産春野菜 冷製スープ
ポツタルガと鮎コラトウーラのエッセンス

クロスティーニ 大木町キノコ フレッシュトリュフ

Tonno

『トンノ』
長崎県産 マグロのミキューイ キャビア
大分県産白葱のクレマ
山葵の香りと幻の味噌タプナード

Pasta

『スペシャリテ カルボナーラ』
生パスタ カルボナーラ グアンチャーレ
マリチャ ペペ ペコリーノチーズ

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
本日の魚 木の芽香るヴィエノワーズ
ならはら菜園小松菜と一緒に

Carne

『ビステッカ グリッリア』
国産牛ロースのグリッリア
契約農家さん野菜のピューレ 山菜のフリット
(+2,200円 九州産国産牛に変更可能)

Risotto

『リゾット』
久保山農園百年米のリゾット
粒貝と有明アオサ
ボルディエ海藻バターの香り

Fragola

『トルタ アル テ サルサ ディ フラーゴレ』
紅茶のセミフレッド いちごのソース
アーモンドタルト ピスタチオモンテガナッシュ

Pane

オリジナルパン

Caffe

コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶
エスプレッソ+200円 / デザートワイン+500円 / グラッパ+700円

12,000yen

メニューの金額は消費税とサービス料10%を含みます

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『Due Teipidi Stetzquino』
Kyushu Spring Vegetables Cold Soup
Bottarga and Sweetfish Colatura Essence

Crostini Okimachi Mushrooms Fresh Truffles

Tonno

『Tonno』
Nagasaki Prefecture Tuna Mi-Cuit caviar
Oita Prefecture White Scallion Crema
Fragrance of Wasabi and Mythical Miso Tapenade

Pasta

『Specialized Carbonara』
Fresh pasta carbonara guanciaie
Maricha Pepe Pecorino Cheese

Pesce

『Piatti di Peche』
Today's Fish Japanese Pepper Tree Bud-Infused Viennoise
with Naraha Farm Mustard Spinach

Carne

『Bistecca Grillia』
Grilled Japanese beef loin
Puree of Vegetables from Contract Farm Edible Wild Plants Fritto
(Add 2,200 Yen to Upgrade to Beef from Kyushu)

Risotto

『Risotto』
Kuboyama Farm 100 Year Rice Risotto Whelk and Ariake Sea Lettuce
Fragrance of Bordier Seaweed Butter

Fragola

『Torta al Te Salsa di Fragole』
Black Tea Semifreddo Strawberry Sauce
Almond Tart Pistachio Monte Ganache

Pane

Original Bread

Caffe

Coffee / Black tea / hojicha
Espresso +200 / Dessert wine +500 / Grappa +700

12,000yen

The price includes consumption tax and 10% service charge