

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
ポッ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』
カナダ産オマール海老のアッロースト
ならはら菜園小松菜と一緒に

Granito

『グラニータ カモミツラ』
カモミールの花を漬け込んだリキュールで作るグラニテ

Carne

『ビステッカ グリッリア』
黒毛和牛ロースの炭火焼き
契約農家さん野菜のピュレ 山菜のフリット

Zuppa

『ズッパ』
ズッパ ディ インブロード

Fragole

『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

17,050yen

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 guanciale
Maricha Pepe Pecorino Cheese

Pesce

『Piatti di Peche』
Allroasted Canadian Lobster
with Naraha Farm Mustard Spinach

Granito

『Granita Camomilla』
Granita made with Liqueur Chamomile Flower-Infused Liqueur

Carne

『Bistecca Grillia』
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef loin with mushroom soup
Puree of Vegetables from Contract Farm Edible Wild Plants Fritto

Zuppa

『Zuppa』
Zuppa di Inbroad

Fragole

『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

17,050yen

The price includes consumption tax and 10% service charge