

# 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  
ポッター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  
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

『パスタ』  
トロフィエ バジルと大葉のジェノベーゼ  
アオリイカ 熟成パルミジャーノレッジャーノ

## 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』  
牛フィレットのグリッリア  
契約農家さん野菜のピュレ 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

9,900yen

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  
Oita Prefecture White Scallion Crema  
Fragrance of Wasabi and Mythical Miso Tapenade

## Pasta

『Pasta』  
Trofie Basil and Perilla Genovese  
Bigfin Reef Squid Cured Parmagiano Reggiano

## Pesce

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

## Carne

『Bistecca Grillia』  
Grilled beef fillet  
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

**9,900yen**

The price includes consumption tax and 10% service charge