

MAIN DINING CABANA

9,900yen

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
ポータルガと鮎コラトゥーラのエッセンス

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 ベッシェ』
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
ポ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

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
ポータルガと鮎コラトゥーラのエッセンス

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 ペベ ペコリーノチーズ

Pesce

『ピアッティ ディ ベッシェ』
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
ポ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

17,050yen

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
ポータルガと鮎コラトゥーラのエッセンス

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 ペベ
ペコリーノチーズ

Pesce

『ピアッティ ディ ベッシェ』
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 インプロード

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