

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ピアンタトーレ』
マスカルポーネ 桃 生ハム グラティナート イタリア産トリュフ

Antipasto Freddo

『カルネクルーダ マンゾ』
宮崎和牛の塩漬けカルパッチョ
福岡県久山町 里山サボリの旬野菜とコルティブオーノのオリーブオイル

Antipasto Caldo

『ターロ フリット』
大分県九重町 飯田高原 里芋マタグロのフリット イタリア モティアの塩

Primo Piatto

『ズッパ ディ ラットウガ』
大分県九重町 飯田高原 フリルレタスの冷製スープ トスカーナ ビスコッティ

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
長崎県産甘鯛の鱗焼き 福岡県宗像のアスパラガス ソースバルセート

Granito

『グラニータ ベルガモット』
ベルガモットの氷菓でお口直し

Carne

【下記よりメインディッシュをお選びください】
『ビステッカ グリッリア』
牛フィレット 福岡県久留米 川辺農園野菜 白ポレンタ マッシュルーム
又は
『ブラザート ディ グアンチャ ディ マンゾ』
和牛ほほ肉の「パローロ」の煮込み

Ravioli

『ラヴィオローネ』
自家製ラヴィオリ 福岡県朝倉輝黄卵 24ヵ月熟成パルミジャーノ

Dolce

『トルタ ディ フロマッジョ』
マスカルポーネ リコッタチーズ タルト
マスカットのジェラート ソースベリオレット

Pane

パーネ 自家製グリッシーニ

Caffe

コーヒー or 紅茶

8,000yen

Chef carefully selected mountain course

Antipasto

『ピアンタトーレ』
マスカルポーネ 桃 生ハム グラティナート イタリア産トリュフ

Antipasto Freddo

『カルネクルーダ マンゾ』
宮崎和牛の塩漬けカルパッチョ
福岡県久山町 里山サボリの旬野菜とコルティブオーノのオリーブオイル

Antipasto Caldo

『ターロ フリット』
大分県九重町 飯田高原 里芋マタグロのフリット イタリア モティアの塩

Primo Piatto

『ズッパ ディ ラットウガ』
大分県九重町 飯田高原 フリルレタスの冷製スープ トスカーナ ビスコッティ

Cipolla

『チッポレー ディ フォンデュータ』
ピエモンテ 玉ねぎ サルシッチャ フォンティーナチーズ

Pasta

【下記よりパスタをお選びください】
『アリオリーネ』
トスカーナ メヌッチ スパゲッティーニ パンチェッタとアーティチョーク
又は『タリアテッレ』
トスカーナ 兎肉のラグー フィノッキオの香り
又は『チャルソンス』
フリウリ ラヴィオリ 燻製リコッタチーズ ドライフルーツ チョコレートソース

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
カナダ産オマール海老のソテー 福岡県宗像のアスパラガス ソースバルセート

Granito

『グラニータ ベルガモット』
ベルガモットの氷菓でお口直し

Carne

『ビステッカ グリッリア』
牛フィレット 福岡県久留米 川辺農園野菜 白ポレンタ マッシュルーム

Risotto

『リゾット ディ フンゴ』
イタリア産ポルチーニ茸のリゾット 24ヵ月熟成パルミジャーノ

Dolce

『トルタ ディ フロマッジョ』
マスカルポーネ リコッタチーズ タルト マスカットのジェラート ソースベリオレット

Pane

パーネ 自家製グリッシーニ

Caffe

コーヒー or 紅茶

10,000yen

Mountain Italian fluent course

Antipasto

Piantatore
Mascarpone cheese, peaches, cured ham, gratin, Italian truffles

Antipasto Freddo

Carne Cruda Manzo
Salted Miyazaki wagyu beef carpaccio and seasonal vegetables from Satoyama Sapori, Hisayama, Fukuoka Prefecture with Coltibuono olive oil

Antipasto Caldo

Taro Frites
Fried mataguro taro root from Handa Highland, Kokonoe, Oita Prefecture seasoned with Italian Mothia salt

Primo Piatto

Zuppa di Lattuga
Chilled soup made with frill lettuce from Handa Highland, Kokonoe, Oita Prefecture served with Tuscan biscotti

Pesce

Piatti di Pesce
Pan-fried Nagasaki tilefish grilled with crisp skin and asparagus from Munakata, Fukuoka Prefecture with Balseto vinegar sauce

Granito

Granita Bergamotto
Cleanse the palate with bergamot orange sherbet

Carne

[Please select a main dish from the following options.]
Bistecca Griglia
Beef fillet steak with vegetables from Kawabe Farm, Kurume, Fukuoka Prefecture, white polenta, and mushrooms
or
Brasato di Guancia Manzo
Wagyu beef cheeks braised in Barolo wine

Ravioli

Raviolone
Homemade ravioli, Kioran eggs from Asakura, Fukuoka Prefecture, Parmigiano cheese aged 24 months

Dolce

Torta di Formaggio
Mascarpone and ricotta cheese tart with muscat grape gelato and Beriolette fruit sauce

Pane

Pane Homemade grissini breadsticks

Caffè

Coffee or tea

8,000yen

Chef carefully selected mountain course

Antipasto

Piantatore
Mascarpone cheese, peaches, cured ham, gratin, Italian truffles

Antipasto Freddo

Carne Cruda Manzo
Salted Miyazaki wagyu beef carpaccio and seasonal vegetables from Satoyama Sapori, Hisayama, Fukuoka Prefecture with Coltibuono olive oil

Antipasto Caldo

Taro Frites
Fried mataguro taro root from Handa Highland, Kokonoe, Oita Prefecture seasoned with Italian Mothia salt

Primo Piatto

Zuppa di Lattuga
Chilled soup made with frill lettuce from Handa Highland, Kokonoe, Oita Prefecture served with Tuscan biscotti

Cipolla

Cipolle di Fonduta
Piedmont onions, salsiccia sausage, and Fontina cheese

Pasta

[Please choose from the following pasta options.]

Allioline
Tuscan Mennucci spaghetti pasta with pancetta pork belly and artichoke
or
Tagliattelle
Tuscan rabbit ragu sauce seasoned with fennel
or
Cjarsons
Friuli ravioli with smoked ricotta cheese, dried fruit, and chocolate sauce

Pesce

Piatti di Pesce
Pan-fried Nagasaki tilefish grilled with crisp skin and asparagus from Munakata, Fukuoka Prefecture with Balseto vinegar sauce

Granito

Granita Bergamotto
Cleanse the palate with bergamot orange sherbet

Carne

Bistecca Griglia
Beef fillet steak with vegetables from Kawabe Farm, Kurume, Fukuoka Prefecture, white polenta, and mushrooms

Risotto

Risotto di Fungho
Risotto with Italian porcini mushrooms and Parmigiano cheese aged 24 months

Dolce

Torta di Formaggio
Mascarpone and ricotta cheese tart with muscat grape gelato and Beriolette fruit sauce

Pane

Pane Homemade grissini breadsticks

Caffè

Coffee or tea

10,000yen