

MAIN DINING CABANA

9,900yen

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツキーノ』
ゆり根 モンブラン キャビア

ピスタチオ クロケット フレッシュトリュフ

Frutti di mare

『フルッティ ディ マーレ』
海の幸のマリナータ 契約農家さんの冬野菜
バルサミコシート

Pasta

『パスタ』
糸島tracksさん直送ジビエ
猪肉とローズマリー香るラグーパスタ

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
本日の魚 インサラータ
カボルフィオレ サルサ バルセート

Carne

『ビステッカ グリッリア』
牛フィレットのグリッリア
わさびの塩と15年熟成バルサミコソース 2種の味わい
(+2,000円 九州産国産牛に変更可能)

Zuppa

『ズッパ ディ インブロード』
ポルチーニ香る スープ パスタ

Mousse al mascarpone

『トルタ ディ ネーベ サルサオランダィーズ』
マスカルポーネのムース マヌカハニーのアイス
オレンジとラムのソース

Pane

オリジナルパン

Caffe

コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶

12,000yen

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツキーノ』
ゆり根 モンブラン キャビア

ピスタチオ クロケット フレッシュトリュフ

Frutti di mare

『フルッティ ディ マーレ』
海の幸のマリナータ 契約農家さんの冬野菜
バルサミコシート

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 インサラータ
カボルフィオレ サルサ バルセート

Carne

下記よりメインディッシュをお選びください
※5名様のお予約から事前にメイン料理をお選び下さい

『ビステッカ グリッリア』
国産牛ロースのグリッリア
わさびの塩と15年熟成バルサミコソース 2種の味わい
(+2,000円 九州産和牛に変更可能)

『チェルヴァ』

糸島tracksさん直送ジビエ 鹿背肉とパンチェッタのアッロースト

Zuppa

『ズッパ ディ インブロード』
ポルチーニ香る スープ パスタ

Mousse al mascarpone

『トルタ ディ ネーベ サルサオランダィーズ』
マスカルポーネのムース マヌカハニーのアイス
オレンジとラムのソース

Pane

オリジナルパン

Caffe

コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶

17,050yen

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツキーノ』
ゆり根 モンブラン キャビア

ピスタチオ クロケット フレッシュトリュフ

Frutti di mare

『フルッティ ディ マーレ』
海の幸のマリナータ 契約農家さんの冬野菜
バルサミコシート

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
インサラータ カボルフィオレ サルサ バルセート

Granito

『グラニータ フラゴーリ』
苺を漬け込んだリキュールを使った香り高いグラニテ

Carne

『ビステッカ グリッリア』
黒毛和牛ロースの炭火焼き
わさびの塩と15年熟成バルサミコソース 2種の味わい

Zuppa

『ズッパ ディ インブロード』
ポルチーニ香る スープ パスタ

Mousse al mascarpone

『トルタ ディ ネーベ サルサオランダィーズ』
マスカルポーネのムース マヌカハニーのアイス
オレンジとラムのソース

Pane

オリジナルパン

Caffe

コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶