

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ピアンタトーレ』
マスカルポーネ グラティナート フレッシュトリュフ

Antipasto Freddo

『アッフミカート ディ アナトラ』
マグレ鴨肉の瞬間スモーク 藁の香り
宮崎県産金柑 唐津産野菜

Primo Piatto

『ズッパ ディ スコルツォネーラ』
朝倉産輝黄卵のブディーノ ごぼうのポタージュ

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
長崎県産甘鯛の鱗焼き 久保山農園のカブ スキャンピのサルサ

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

Granito

『グラニータ アロマティツァート』
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 川辺農園野菜とフリウリ州白ポレンタ添え 赤ワインとバルサミコソース
又は
『ロンバータ ディ チルヴォ』
糸島tracks直送 ジビエ鹿肉ロース 川辺農園野菜とフリウリ州白ポレンタ添え ジンとベリーのソース

Dolce

『ブッチェッラート』
トスカーナ伝統菓子 無花果

Pane

自家製グリッシーニとバケット2種

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 グラティナート フレッシュトリュフ

Antipasto Freddo

『アッフミカート ディ アナトラ』
マグレ鴨肉の瞬間スモーク 藁の香り 宮崎県産金柑 唐津産野菜

Primo Piatto

『ズッパ ディ スコルツォネーラ』
朝倉産輝黄卵のブディーノ ごぼうのポタージュ

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
カナダ産オマール海老 久保山農園のカブ スキャンピのサルサ

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

Piatto

『フォアグラ』
フォアグラのアッロスト 熊本県産晚白柚

Pasta

【下記よりパスタをお選びください】
『タリアテッレ コン チンギアーレ』
糸島tracks直送 猪肉の赤ワイン トマトのラゲー
又は『ノーチェ』
トスカーナ『メヌッチ』スパゲッティーニ くるみとトレヴィーゾ リコッタチーズ
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

Granito

『グラニータ アロマティツァート』
アロマティツァートの氷菓でお口直し

Carne

九州産国産牛 川辺農園野菜とフリウリ州白ポレンタ添え 赤ワインとバルサミコソース

Dolce

『ブッチェッラート』
トスカーナ伝統菓子 無花果

Pane

自家製グリッシーニとバケット2種

Caffe

コーヒー or 紅茶

10,000yen

Mountain Italian fluent course

Antipasto

Pianta Torre
Mascarpone Gratinato Fresh Truffle

Antipasto Freddo

Affmicata di Anatra
Momentary smoked duck meat scent of straw
Kumquat from Miyazaki Prefecture Vegetables from Karatsu

Primo Piatto

Zuppa Discorzonella
Burdock potage of bright yellow eggs from Asakura

Pesce

Piatti di Peche
Scale-grilled tilefish from Nagasaki Prefecture Turnip scampi salsa from Kuboyama Farm

Ravioli

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

Granito

Granita Aroma Tizart
Repair with bergamot frozen dessert

Carne

[Please select a main dish from the following options.]
Bistecca Grillia
Beef fillet Kawabe farm vegetables and Friuli white polenta red wine and balsamic sauce
or
Lombarta di Chilvo
Itoshima tracks Direct delivery Jibie venison loin Kawabe farm Vegetables
and white polenta in Friuri province Gin and berry sauce

Dolce

Butcherato
Tuscan traditional sweets figs

Pane

Homemade grissini and 2 buckets

Caffe

Coffee or tea

8,000yen

Chef carefully selected mountain course

Antipasto

Pianta Torre
Mascarpone Gratinato Fresh Truffle

Antipasto Freddo

Affmicata di Anatra
Momentary smoked duck meat scent of straw
Kumquat from Miyazaki Prefecture Vegetables from Karatsu

Primo Piatto

Zuppa Discorzonella
Burdock potage of bright yellow eggs from Asakura

Pesce

Piatti di Peche
Canadian Omar Shrimp Kuboyama Farm Turnip Scampi Salsa

Cipolla

Chipporei Fondue
Piedmont Onion Salsiccia Fontina Cheese

Piatto

Foie gras
Foie gras allost, Banpeiyu from Kumamoto prefecture

Pasta

[Please choose from the following pasta options.]
Tagliatelle Contingiale
Itoshima tracks direct delivery Wild boar meat red wine Tomato ragoutor
Noche
Tuscan "Menucci" Spaghetti with walnuts and treviso ricotta cheeseor
Charsons
Friuli Ravioli Smoked Ricotta Cheese Dried Fruit Chocolate Sauce

Granito

Granita Aroma Tizart
Retouch with aromatizer ice cream

Carne

Kyushu domestic beef Kawabe farm vegetables and Friuli white polenta red wine and balsamic sauce

Dolce

Butcherato
Tuscan traditional sweets figs

Pane

Homemade grissini and 2 buckets

Caffe

Coffee or tea

10,000yen