

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツスキーノ』
マスカルポーネ グラティナート サンダニエーレの生ハム トリュフの香り
久保田農園さんのバターナッツのズッパ 生姜のコンフィ

Antipasto Freddo

『マンゾ ディ カテリーナサラダ』
宮崎牛のタリアータ
契約農家野菜 大分県産黄柚子とバルサミコのサルサ
違うトリュフの香りと

Pasta

『トロフェエ』
パスタ トロフィェンドーヤ フレッシュトマト アランチャの香り

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシエ』
甘鯛 ファジオーロと
大分まるはらさんの魚醤のサルサ マントヴァ

Granite

『グラニータ アマーロ』
アマーロ モンテネグロの氷菓でお口直し

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』
牛フィレットのグリッリア ロンバルディア産 ポレンタとレモンのピューレ そのジュと
(+2,000円 九州産国産牛に変更可能)
又は
『カルネ ディ チェルヴォ』
糸島トラックスさんから仕入れた鹿肉のアッロースト ポレンタと
レモンのピューレ 青胡椒のソース
(+2,000円 九州産和牛に変更可能)

Zuppa di inbrodo

『ズッパ ディ インブロード』
カマルグの塩 あさつき ボルディアバター タヤリン

Dolce

『トルタ ディ チョコラータ』
栗とチョコレートのケーキ 塩カシスのアクセント

Pane

オリジナルパン

Caffè

コーヒー / 紅茶 / 千代乃園「ほうじ茶」

Mountain Italian fluent course

Antipasto

[Due Tipi di Stuzzichino]

Mascarpone, Gratinate, Prosciutto di San Daniele, scented with Truffle,
Kubota Farm's Butternut Squash Zuppa, Ginger Confit

Antipasto Freddo

[Manzo di Catalina Salad]

Miyazaki Beef Tagliatelle, Vegetables from contracted farmers,
Yuzu Lemon from Oita & Balsamic Salsa, scented with truffe

Pasta

[Trofie]

Pasta Trofie, 'Nduja, Fresh Tomatoes, scented with Arancia

Pesce

[Piatti di Pesce]

Tilefish, Fagiolo

& Oita Maruhara' s Fish Sauce Salsa, Mantova

Granite

[Granita Amaro]

Clean your palate with an Amaro Montenegro frozen dessert

Carne

[Please select a main dish from the following options.]

Bistecca Griglia

Japanese Beef Fillet Griglia with Lombard Lemony Polenta Puree and the Jus
(+2,000 Yen to change to Japanese beef from Kyushu)

or

Carne di Cervo

Arrosto of Deer Meat supplied by Itoshima Tracks,
with lemony Polenta puree and green peppercorn sauce

Zuppa di inbrodo

[Zuppa di in Brodo]

Camargue Salt, Japanese Chive Asatsuki, Bordier Butter, Tamarind

Dolce

[Torta al Cioccolato]

Chestnut and Chocolate Cake, with salted Cassis as an accent

Pane

Original Bread

Caffè

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

12,100yen

The price on the menu includes consumption tax.