

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツキーノ』
フォアグラのブレッセ 宮崎県産日向夏のコンフィチュール フレッシュトリュフ
新玉葱のパンナコッタ 生ウニを乗せて
シチリア最高峰オリーブオイル ロレンツォの香り

Anatra

『アナトラ』
シャラン鴨のアフミカータ サルビアの香り アランチャとモストコット
契約農家さんの旬野菜 春の装い

Casa Lecce

『カサレッチェ』
九十九里の蛤と有明産生アオサのカサレッチェ
木の芽の香りとフランス産海藻バター

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
長崎県産鯛の鱗焼きとアオリイカのソテー 季節のファジオーロと
ヴェルモットとサフランのサルサ

Granito

『グラニータ サンブーカ』
ハーブとアニスの香るグラニータ

Carne

『ビステッカ グリッリア』
国産牛ロースのグリッリア 契約農家さんの旬野菜のピュレ
マルサラのソース
(+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

Arancia Rossa

『ブラッドオレンジ 和柑橘 コンビネゾン』
ブラッドオレンジムース 柚子マルムラード
バニラモンテガナッシュとリモンチェッロジェラート

Pane

オリジナルパン

Caffe

コーヒー / 紅茶 / 千代乃園「ほうじ茶」

12,100yen

メニューの金額は消費税を含みます

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『Due Teipidi Stetzquino』

Pressed Foie Gras with Miyazaki Hyuganatsu Confiture and Fresh Truffles

Young Onion Panna Cotta Cooked with the Best Lorenzo Olive Oil from Sicily,
and Topped with Raw Sea Urchin

Anatra

『Anatra』

Sage-Rubbed Smoked Duck Challans with Orange, Mosto Cotto,
and a Garnish of Seasonal Spring Vegetables Grown by Contracted Farmers

Casa Lecce

『Casa lecce』

Casarecce with Kujukuri Clams, Fresh Ariake Sea Lettuce,
the Aroma of Japanese Pepper Bud, and French Seaweed Butter

Pesce

『Piatti di Peche』

Grilled Nagasaki sea bream with Crispy Scales Served and Sauteed oval squid
with Seasonal Beans and Sauce Made of Vermouth and Saffron

Granito

『Granita Sambuca』

Granita with the Aroma of Herbs and Anise

Carne

『Bistecca Grillia』

Grilled Japanese Beef Loin with Contract farmer's seasonal vegetable puree
and Marsala Sauce
(Add 2,000 Yen to Upgrade to Beef from Kyushu)

Zuppa di inbrodo

『Zuppa Di Inbrodo』

Tajarin with Camargue Salt, Chives, and Bordier Butter

Arancia Rossa

『Blood Orange and Japanese Citrus Combination』

Blood Orange Mousse, Yuzu Marmalade,
Vanilla Ganache Frosting, and Limoncello Gelato

Pane

Original Bread

Caffe

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

12,100yen

The price on the menu includes consumption tax.