

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツキーノ』
フォアグラのセミフレッドをカラメラートに 和のミクスチャー

久保山農園さんが育てたとうもろこしを使用した
スープとトリュフのアイス トリュフ添え

Tonno

『トンノ』
長崎沖産マグロ 2種のテイスト ポッタルガ キャビア
オーガニック ロレンツオ オイルNo.5

Zuppa

『パスタ』
蛤と川辺農園さんの芹菜
とり節を追加した旨味のズッパ

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
スズキのアッロースト 糸島ハーブのインパナート
トマトのブロードペッシェ
オーガニック ロレンツオ オイルNo.3

Carne

『ビステッカ グリッリア』
国産牛ロースのグリッリア 12年熟成バルサミコと赤ワインのソース
オーガニック ロレンツオ オイルNo. 1
(+2,000円 九州産和牛に変更可能)

Risotto

『リゾット』
甘鯛とトレビスのリゾット
リモーネと24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノ

Albicocca

『トルタ ディ チェッロ』
リコッタチーズとアプリコットのムース
クエッチソルベ 抹茶ソース

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』

Semifreddo of Foie Gras in Caramelatto, Japanese-Style Mixture

Ice Cream of Truffles and Soup Made with Corn Raised
by Kuboyama Farm, Served with Truffles

Tonno

『Tonno』

Bottarga Featuring Two Tastes of Tuna from Nagasaki
Organic Lorenzo Oil No.5

Zuppa

『Pasta』

Celery from Kawabe Farm and Clams,
Savory Soup with Added Chicken Shavings

Pesce

『Piatti di Peche』

Japanese Sea Bass Arrosto, Impanato
in Itoshima Herbs. Tomato Brodo di Pesce
Organic Lorenzo Oil No.3

Carne

『Bistecca Grillia』

Domestic Beef Loin Griglia
with 12-Year-Old Balsamic Vinegar and Red Wine Sauce
Organic Lorenzo Oil No.1
(Add 2,000 Yen to Upgrade to Beef from Kyushu)

Risotto

『Risotto』

Risotto of Tilefish and Chicory,
Limone and 24-Month Aged Parmigiano Reggiano

Albicocca

『Torta di Cello』

Ricotta Cheese and Apricot Mousse
with Quetsche Sorbet in Matcha Sauce

Pane

Original Bread

Caffe

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

12,100yen

The price on the menu includes consumption tax.