

# Mountain Italian fluent course

## Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツキーノ』  
鴨のリエットを詰めた 竹炭のグジェール

契約農家さんの旬野菜を使ったクレマ  
燻製リコッタチーズ フレッシュトリュフ

## Manzo

『マンゾ』  
宮崎牛のカルパッチョ 黄色と紅のサラダ

## Pasta

『パスタ』  
糸島 tracks さん直送ジビエ  
猪とポルチーニのラグーソース  
ローストした栗と銀杏

## Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』  
本日魚のアッロースト  
イクラ 五香粉香る ジュド オマール

## Carne

『ビステッカ グリッリア』  
国産牛ロースのグリッリア  
マッシュルームのズッパ 山葵香る金山寺柚子 味噌  
(+2,000円 九州産和牛に変更可能)

## Risotto

『リゾット』  
ゴルゴンゾーラ 梨 クルミのリゾット

## Mandorla

『トルタ ディ チェッロ』  
ジャンドゥーヤ 白胡椒のアイス プラリネのソース

## 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』

Charcoal-grilled gougère stuffed with duck rilette

Creamy vegetable soup featuring seasonal vegetables from partner farms,  
smoked ricotta cheese, and fresh truffles

## Manzo

『Manzo』

Miyazaki beef carpaccio with yellow and red salad

## Pasta

『Pasta』

Wild game from Itoshima tracks: Wild boar in a porcini ragù sauce,  
served with roasted chestnuts and ginkgo nuts

## Pesce

『Piatti di Peche』

Roast fish of the day, served with salmon roe and lobster jus  
with a hint of five-spice

## Carne

『Bistecca Grillia』

Domestic Beef Loin Griglia  
with mushroom soup and wasabi-infused Kinzanji yuzu and miso  
(Add 2,000 Yen to Upgrade to Beef from Kyushu)

## Risotto

『Risotto』

Gorgonzola, Pear, Walnut Risotto

## Mandorla

『Torta di Mandorla』

Gianduja, served with white pepper ice cream  
and a praline sauce

## Pane

Original Bread

## Caffe

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

**12,100yen**

The price on the menu includes consumption tax.