

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツツキーノ』
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

Secundo Piatto

『アナトラ』
シャラン鴨の炭火焼き 大木町の雪嶺茸 フォアグラの香りと

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
カナダ産オマール海老アッロースト アンチョビのクレマ
大分まるはらさんの鮎魚醤のエッセンス

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

『ビステッカ グリッリア』
九州産和牛ロースのグリッリア
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

Pasta

【下記よりお選びください】

『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

『カルボナーラ』
生パスタ カルボナーラ グアンチャーレ ペペ ベコリーノチーズ

『リゾット』
ゴルゴンゾーラとマッシュルームのリゾット 青りんご添え

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」

16,500yen

メニューの金額は消費税を含みます

Mountain Italian fluent course

Antipasto

[Due Tipi di Stuzzichino]

Mascarpone, Gratinated, 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 truffle

Secondo Piatto

[Anatra]

Charcoal Grilled Challandais Duck,
Yukireitake Mushroom from Oki Town, scented with Foie Gras

Pesce

Piatti di Pesce

Canadian Lobster Arrosto, with anchovy crema
Oita Maruhara's Ayu Sauce Salsa, essence

Granite

[Granita Amaro]

Clean your palate with an Amaro Montenegro frozen dessert

Carne

Bistecca Griglia

Kyushu Wagyu Beef Loin Griglia,
with Lombard Lemony Polenta Puree and the Jus

Pasta

【Please choose from the options below】

[Zuppa di in Brodo]

Camargue Salt, Japanese Chive Asatsuki, Bordier Butter, Tamarind

[Carbonara]

Fresh Pasta, Carbonara, Guanciale, Pepe, Pecorino Cheese

[Risotto]

Gorgonzola and Mushroom Risotto, with green apple

Dolce

[Torta al Cioccolato]

Chestnut and Chocolate Cake, with salted Cassis as an accent

Pane

Original Bread

Caffè

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

16,500yen

The price on the menu includes consumption tax.