

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステッツキーノ』
ゆりねと輝黄卵のウオーヴォ トリュフの香り
イタリア最高峰サンダニエーレ生ハムとパルメザンチーズのトルタ

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

『白子のムニューイヤ』
白子のムニューイヤ 大根のストファート

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
大分まるはらさんの鮎醬のエッセンス コキヤージュのソース

Granite

『グラニータ アマーロゼンゼロ』
アマーロ モンテネグロと生姜のグラニテ

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 マリチャペペ ベコリーノチーズ

『リゾット』
有機人参とサルシッチャのリゾット

Dolce

『ノッチョーラ』
ヘーゼルナッツのムース タイムとショコラのジェラート

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]

Lily Bulbs and Kioran Uovo (eggs) with fragrance of Truffles
The greatest Italian Prosciutto di San Daniele with Parmesan Cheese Torte

Antipasto Freddo

[Manzo di Catalina Salad]

Miyazaki Beef Tagliata, with Contract Farmed Vegetables,
with Yellow Yuzu Citrus and Balsamic Salsa and fragrance of other Truffles

Secondo Piatto

[Soft Roe Mugnaia]

Soft Roe Mugnaia,
with Daikon Radish Stufato (stew)

Pesce

Piatti di Pesce

Canadian Lobster Arrosto, with essence of Ayu Gyosho
(sweet fish sauce) from Maruhara, Oita, and Coquillage Sauce

Granite

[Granita Amaro]

Amaro Montenegro with Ginger Granita

Carne

Bistecca Griglia

Japanese Beef (from Kyushu) Griglia,
with Lombard Polenta and Lemon Purée au jus

Pasta

【Please choose from the options below】

[Zuppa di in Brodo (soup in broth)]

Camargue Salt, Spring Onions, Bordier Butter, Tagliolini

[Carbonara]

Carbonara prepared from raw pasta,
with Guanciale (cured pork jowls), Maricha Pepe (black pepper),
and Pecorino Cheese

[Risotto]

Risotto with Organic Carrots and Salsiccia (Italian sausage)

Dolce

[Nocciola]

Hazelnut Mousse, and Thyme and Chocolate Gelato

Pane

Original Bread

Caffè

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

16,500yen

The price on the menu includes consumption tax.