

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツツキーノ』
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

Anguilla

『アンギッラ』
宮崎県産うなぎの炭火焼き 有馬山椒のアクセント
朝倉 久保山さん 百年米のリゾット 熊本県産赤茄子

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 季節のファジョーロと
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』
九州産和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

Pasta

■下記より1つお選びください■
【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 ペコリーノチーズ
【ジェノベーゼ】生パスタ 大葉とくるみのジェノベーゼ
黒豚の自家製サルシッチャ 24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノ

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」

16,500yen

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

Anguilla

『Angilla』

Char-grilled Miyazaki Eel with a Hint of Arima Sansho,
Risotto Made with Kuboyama Hyakunen Mai Rice from Asakura District,
and Kumamoto Red Eggplant

Pesce

『Piatti di Peche』

Roast Canadian Lobster Served 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 Kyushu Wagyu Beef Loin
with Contract farmer's seasonal vegetable puree and Marsala Sauce

Pasta

■ Please choose one from the following ■

[Zuppa Di Inbrodo] Tajarin with Camargue Salt, Chives, and Bordier Butter
[Carbonara] Fresh Pasta Carbonara with Guanciale, Black Pepper, and Pecorino Romano
[Genovese] Fresh Pasta with Genovese Sauce Made of Perilla Leaves and Walnuts,
Homemade Kurobuta Pork Sausage, and Parmigiano Reggiano Aged 24 Months

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

16,500yen

The price on the menu includes consumption tax.