

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 ボッタルガ キャビア
オーガニック ロレンツオ オイルNo.5

Pasta

『スペシャリテ 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

Pesce

『ピアッティ ディ ペツシェ』
カナダ産オマール海老のアッロースト トマトのブロードベツシェ
オーガニック ロレンツオ オイルNo.3

Granito

『グラニータ アランチェットロ』
オレンジが香るグラニータ

Carne

『ビステッカ グリッリア』
黒毛和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

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 チェットロ』
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」

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』

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

Pasta

『Specialty Carbonara』

Fresh Pasta Carbonara,
Guanciale Maricha Pepe Pecorino Cheese

Pesce

『Piatti di Peche』

Canadian Lobster Arrosto, Tomato Brodo di Pesce
Organic Lorenzo Oil No.3

Granito

『Granita Arancello』

Granita with a scent of orange

Carne

『Bistecca Grillia』

Domestic Beef Loin Griglia
with 12-Year-Old Balsamic Vinegar and Red Wine Sauce
Organic Lorenzo Oil No.1

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

16,500yen

The price on the menu includes consumption tax.