

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

『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 ペッシェ』
カナダ産オマール海老のアッロースト
イクラ 五香粉香る ジュド オマール

Granito

『グラニータ サンプーカ』
アニスが香るグラニータ

Carne

『ビステッカ グリッリア』
黒毛和牛ロースの炭火焼き
マッシュルームのズッパ 山葵香る金山寺柚子 味噌

Zuppa

『ズッパ ディ インブロード』
出汁香る スープ パスタ

Mandorla

『トルタ ディ マンドルラ』
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」

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』

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

『Specialty Carbonara』

Fresh Pasta Carbonara,
Guanciale Maricha Pepe Pecorino Cheese

Pesce

『Piatti di Peche』

Canadian Lobster Arrosto, served with salmon roe
and lobster jus with a hint of five-spice

Granito

『Granita Sambuca』

Granita with a scent of anise

Carne

『Bistecca Grillia』

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef loin with mushroom soup
and wasabi-infused Kinzanji yuzu and miso

Zuppa

『Zuppa di Inbroad』

Soup pasta in a dashi broth

Mandorla

『Torta di Mandorla』

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

Pane

Original Bread

Caffe

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

16,500yen

The price on the menu includes consumption tax.