

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

『パスタ』
糸島 tracks さん直送ジビエ
猪とポルチーニのラグーソース
ローストした栗と銀杏

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
本日魚のアッロースト
イクラ 五香粉香る ジュド オマール

Carne

『ビステッカ グリッリア』
牛フィレットのグリッリア
マッシュルームのズッパ 山葵香る金山寺柚子 味噌
(+2,000円 九州産国産牛に変更可能)

Risotto

『リゾット』
ゴルゴンゾーラ 梨 クルミのリゾット

Mandorla

『トルタ ディ マンドラ』
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」

9,680yen

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

『Pasta』

Wild game from Itoshima tracks: Wild boar in a porcini ragù sauce,
served with roasted chestnuts and ginkgo nuts

Pesce

『Piatti di Peche』

Roast fish of the day, served with salmon roe and lobster jus
with a hint of five-spice

Carne

『Bistecca Grillia』

Grilled beef fillet with mushroom soup
and wasabi-infused Kinzanji yuzu and miso
(Add 2,000 Yen to Upgrade to Beef from Kyushu)

Risotto

『Risotto』

Gorgonzola, Pear, Walnut Risotto

Mandorla

『Torta di Mandorla』

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

Pane

Original Bread

Caffe

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

9,680yen

The price on the menu includes consumption tax.