

la cucina



Festival ivernale del cibo

～冬の収穫祭～

12/1-28

Lunch

Kombu marinated red bream and scallop carpaccio
yuzu citrus dressing
金目鯛の昆布マリネと帆立貝のカルパッチョ
柚子ドレッシング

Homemade tagliatelle
tomato cream sauce, shrimp, small scallops
自家製タリアテッレ
海老と小柱のトマトクリームソース

Grilled beef sirloin, marsala sauce
牛サーロインのグリル マルサラのソース

Apple red wine compote, vanilla ice cream
りんごの赤ワインコンポート バニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥4,620

Dinner

Eccitante

Sea urchin panna cotta, cauliflower puree
caviar, salmon roe
雲丹のパンナコッタ カリフラワーピューレ
キャビア イクラ

Lingine piccole,
tomato cream sauce, snow crab, small scallop
リングイネピッコレ
ズワイガニと小柱のトマトクリームソース

"Zuppa di pesce"
Roasted fish, scampi, mussel, scallop
“ズッパ デイ ペッシェ”
本日の鮮魚 手長エビ ムール貝 帆立貝

Grilled wagyu beef tenderloin, truffle marsala sauce
truffle mashed potatoes
黒毛和牛フィレ肉のグリル トリュフのマルサラソース
トリュフのマッシュポテト

Apple red wine compote, vanilla ice cream
りんごの赤ワインコンポート バニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥14,850