

ホワイトアスパラを使った春のディナーコース

Stuzzichino お食事前一口前菜

¥5500

お1人様につき(税込)
2名様より

Parma proscutto and burrata cheese

- パルマ産 24 ヶ月熟成生ハムとブラータチーズ

Antipasto 前菜

下記の中からそれぞれお好きなものをお選びください

Marinated Squid

- 江戸前スミイカとエンドウ豆のサラダ仕立て

Oven Mushroom and Parmigiano Cheese with Green Salad

- 釜焼き “色々なキノコ” とパルミジャーノのサラダ

Oven-baked Vegetable in mornay sauce with Gorgonzola

- 我孫子野菜のグラタン

Marinated Sardine

- 石川県産 “大きい真イワシ” のマリネ

Asparagus and hot spring egg anchovy sauce

- フランス産 ホワイトアスパラガスと温泉卵 アンチョビソース (1本) (+400円)

Primo Piatto リゾット

Risotto with Pancetta and White Asparagus

- 自家製パンチェッタとホワイトアスパラのリゾット

Pizza ピッツア

Pizza of the day

- おまかせのローマピッツア

Secondo Piatto メイン

”BRASATO di GUANCIA”-Stewed beef Cheek with Sangiovese Red Wine

- 山形 蔵王牛のほほ肉サンジョベーゼ煮込み

US Prime Beef Bistecca

- US プライムビーフのグリル (+900円)

Dolce デザート

Dessert of the day

- 本日のパティシエおすすめデザート