

Diner

Dinner Course “Natale” | ディナーコース “ナターレ”

¥ 18,000

(Served with a glass of sparkling wine / グラススパークリングワイン付き)

Served period / December 23, 2022 ~ December 25, 2022

Assorted appetizers

アンティパストの盛り合わせ

Prosciutto, ricotta and seasonal fruit

生ハムとリコッタチーズ 季節の果実を添えて

Chicken and mushroom terrine

茸と鶏肉のテリーヌ 青紫蘇風味

Garlic steamed abalone and turban shell

鮑と姫サザエのガーリック風味 トースト添え

Minestrone with Fregola pasta

ミネストローネ パスタフレーグラ

Spaghetti Allo Scoglio Involturni di pesce spada

(Homemade seafood spaghetti with swordfish)

自家製スパゲッティスコリーオ インボルティーニ・ペッシェスパーダ

Roasted scallops and homemade pancetta

with botargo, fruit tomato, wild rocket and Extra Virgin olive oil

殻付き帆立貝と自家製パンチェッタのアロース

ボッタルガ・フルーツトマト・セルバチコ・エキストラバージン オリーブオイルのアンサンブル

Roasted lamb rack with eggplant gratin and arancini (porcini risotto rice croquette)

骨付き仔羊背肉のアロースト 茄子グラタンとポルチーニリゾットのアランチャーニ添え

Italian pudding with mascarpone

マスカルポーネ入りのイタリアンプリン “ランベルセ・ブディーノ”

Homemade focaccia and baguette

自家製フォカッチャ・バケット

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of tax.

記載の料金には税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。