

<Menu Pranzo>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

春菊のズッパ 鶏肉のポルペッティ添え

Garland chrysanthemum soup with chicken porpetti

Antipasto 1

メヒカリのフリット 菜の花のマリネ添え

Fried Mexicali and marinated canola flower with Matcha powder

Antipasto 2

サワラのコンフィとフォアグラ カブのソース

Spanish mackerel confit and foie gras poêlée with turnip sauce

Primo Piatto

鱈白子とポロネギのクリームソース サフラン風味のオレキエツテ

Orecchiette with saffron- cod milt, leek and cream sauce with Yuzu

Secondo Piatto

平田牧場金華豚のグリル マスタード風味のマデラソース

Grilled pork with mustard and Madeira sauce, Jerusalem artichoke puree

Dolce 1

チョコレート シガレット

Chocolate sorbet with cigarette cookie

Dolce 2

イチゴのマリネとパンナコッタ マスカルポーネのアイス添え

Marinated strawberry and panna-cotta with Mascarpone ice cream

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours



2018年2月ランチコース