



ジャパン・レストラン・ウィーク2016
サマープレミアム



ディナーメニュー

野菜を使ったひとくちの前菜
自家製シュー"ブーニョ"と一緒に

~ . ~ . ~ . ~ . ~

マグロのカルパッチョ "シチリア風" ヒヨコ豆のパネッレ添え
24ヶ月熟成 パルマ産生ハム

~ . ~ . ~ . ~ . ~

ナスとモッツァレラチーズのインヴォルティニー

~ . ~ . ~ . ~ . ~

美味しいトマトとカラスミの冷製カッペリーニ

~ . ~ . ~ . ~ . ~

オレキエッティ
ブロッコリーとパンチェッタのソース

~ . ~ . ~ . ~ . ~

仔牛もも肉のグリル
ピッツァイオーラソース

~ . ~ . ~ . ~ . ~

ワゴンデザート

~ . ~ . ~ . ~ . ~

コーヒー

5000円

(別途消費税)