Spécialité

Spécialité

※ 全て税込価格です

スペシャリテ

9、000円のディナーコースに、
季節ごとの鮮魚を使った魚料理を加えた
スペシャルコース。（２名様からのご利用）
こちらは前日までの要予約とさせていただいております。

お一人様　　¥ 12,000

Antipasti “ 前菜 ”

洋梨と自家製リコッタ、ゴルゴンゾーラのタルトレット

鰹のカルパッチョ　蜜柑とドライトマト、ピスタチオ

煮穴子のキャラメリゼとフォアグラのインサラータ

Pane “ フォカッチャ ”

フォカッチャ or ガーリックトースト or バタートースト

※ガーリックトースト、バタートーストはマーガリン使用、おかわり自由

Primo Piatto “ パスタ ”

鴨ラグーと加茂茄子　タリオリーニ

Sorbetto “ お口直し ”

季節のソルベ

Piatto di Pesce “ お魚のメインディッシュ ”

甘鯛の鱗焼き　南瓜のソースと柚子の香り

Piatto di Carne “ お肉のメインディッシュ ”

和牛の炭火焼き　本なめこと秋蕪のサルサ・ヴェルデ

Dolci Misti “ デザート ”

シャインマスカットのクレームダンジュ　紫蘇と金木犀のアッチェント

Bevanda “ お飲み物 ”

ソフトドリンク、コーヒーまたは
紅茶からお選びいただけます。

※天候や仕入れの状況などで、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

［ お問い合せ・ご予約 ］ 082-527-2311

Ristorante e Pizzeria
Zona ITALIA
ソーナイタリア