

Cucina invernale

SPECIALITE

冬のおすすめグルメフェア



Bistecca di manzo

Angus Beef Bistecca (500g)

アンガス牛ザブトンの
ビステッカ (500g)

¥4,800

華やかな香りと風味豊かなチーズと合わせると、
いつもとは違う肉の旨味や
奥行きのある味わいを感じられます。

Fromage Blanc with seasonal strawberries

旬のイチゴの
フロマージュブラン (チーズのムース)

¥1,200

イチゴのフレッシュな甘さと酸味、フロマージュブランの濃厚なコクが調和します。
この季節でしか味わえない特別な一品です。

Fromage blanc



Homemade Foie Gras Terrine and Iburi Goko Potato Salad

自家製フォアグラテリーヌと
いぶりがっこのポテトサラダ

¥1,300

クリーミーな自家製フォアグラテリーヌとスモーキーな香りの
いぶりがっこポテトサラダは、シャンパンやスパークリングワインとよく合います。



Terrina di foie gras

Homemade Lardo's and Grilled Fresh Sausage Mustard Sauce

自家製ラルド (豚の塩漬け) と
生ソーセージグリルマスタードソース

¥1,400

程よい塩気のラルドと、ジューシーなソーセージの組み合わせが絶妙。
相性の良いマスタードソースと一緒に召上がりください



Lardo e salsicce