

Cucina invernale
SPECIALITE

冬のおすすめグルメフェア



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。

Bistecca di manzo

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