

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。

Crab, shrimp and salmon roe
Peperoncino

紅ズワイガニ、エビ、イクラの
ペペロンチーノ

¥2,500

紅ズワイガニの繊細な甘み、エビのぷりっとした食感、
イクラの濃厚な旨み。海の恵みが詰まった一皿を、
ガーリックの香り豊かなペペロンチーノで仕上げました。
白ワインとの相性も抜群です



Peperoncino di mare

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
一緒にお召し上がりください



Lardo e salsicce