

Inverno Specialita



Beef Skirt Steak (300g)

牛サガリのタリアート サラダ仕立て
ボルドーズソース (300g)

¥3,300

柔らかくジューシーな肉質の希少部位「牛サガリ」を、
サラダ仕立てで。

芳醇なボルドーワインを使ったボルドーズソースが
肉にも野菜にもよく合い、味わいを一層引き立てます。

Burrata italiana grigliata con
Verdure colorate

イタリア産ブラータチーズと
彩り野菜のグリル

¥1,900

濃厚でクリーミーなイタリア産ブラータチーズに、
香ばしくグリルしたナスやズッキーニなどの彩り豊かな
野菜を添えました。濃厚なチーズと、野菜の甘みや
香ばしさが絶妙に重なり合う一皿です。



Foie Gras e Tartufo Fresco
Bucatini al Parmigiano Reggiano Fusill

フォアグラと
フレッシュトリュフのブッコ ディ
パルミジャーノレジャーノフジッリ

¥2,500

濃厚なソースがよく絡むフジッリ。フォアグラと
フレッシュなトリュフを贅沢に味わう一皿です。



Beef Meat Sauce Kabatappi

じっくり煮込んだ
牛ミートソースのカバタッピ

¥1,700

「カバタッピ」とは、ねじれた形が特徴的なショート
パスタの一種。ソースがしっかり絡むため、柔らかく
旨味たっぷりの牛ミートソースをご堪能いただけます。

