

# 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。



Red Wine Cream Spaghettoni



Boar and Turnip Spaghetti  
with Red Wine Cream Sauce

イノシシスネ肉とカブの  
赤ワインクリームスパゲットーニ

¥2,200

旨味の濃いイノシシスネ肉と旬のカブを、芳醇な赤ワイン  
香るクリーミーなソースと絡めました。

Foie Gras e Tartufo Fresco  
Buccatini al Parmigiano Reggiano Fusill

フォアグラとカラスミのブッロ ディ  
パルミジャーノレジャーノフジッリ

¥2,500

香り高いソースがよく絡むフジッリ。フォアグラと  
濃厚な味わいのカラスミを贅沢に味わう一皿です。

