



Southern Italy Fair

～ 南イタリア料理とオマール海老のコース～



南イタリアコース

～Southern Italy Course～

食前の小さな一皿
Petit appetizer

お野菜のバーニャカウダ
Vegetable vagna cauda

オマール海老とオレンジのマリネ
Omar and orange marinade with fennel gelato on brioche

フォアグラのブリュレ 季節の果実のマルメラータ
Foie gras brûlée with seasonal fruit jam

オマール海老のラビオリ サルサトラパネーゼ
Omar filled ravioli with tomato and basil trapanese sauce

ピスタチオのタリオリーニ 賀茂ナスとウニのクレマ
Pistachio tagliolini with eggplant and sea urchin puree

◆メインディッシュはお魚又はお肉からお選び下さいませ。

オマール海老のインパデッラ サルモリッリオ
Pan fried Omar with Sicilian lemon seafood sauce

又は
or

牛リブロースのビステッカ
Grilled beef stake

パティシエ特製ドルチェ、又はチーズ盛り合わせ
Patissier's special Dessert

カフェ
Coffee

小菓子
Petit sweets

¥ 7,800

A LA CALTE ～アラカルト～

• オマール海老のラビオリ サルサトラパネーゼ
Omar filled ravioli with tomato and basil trapanese sauce

¥2,980

• ピスタチオのタリオリーニ 賀茂ナスとウニのクレマ
Pistachio tagliolini with eggplant and sea urchin puree

¥2,640