

KANDA FUTA RECOMMEND
CHRISTMAS COURSE



※12月23日～25日ディナー営業はクリスマスコースのみの
営業となりますのでご注意ください。(要予約)

APERITIVO

食前酒

-Domaine de Cray- スパークリングワイン
又は
自家製ジンジャーエール 美山長谷川農園ショウガ



ANTIPASTO

本日の鮮魚『長崎県産本マグロ』カルパッチョ仕立て
パルマ産プロシュートとマッシュルーム トリュフの香り
シャラン鴨の軽い燻製 大原旬の根菜
美山産ウリ坊のリエット 里芋チップス
車エビと下仁田ネギのフリット



FORMAGGI

本日のチーズと自家製のフォカッチャ

PRIMO PIATTO

こっぺ蟹と大原音吹農園春菊 2年熟成パルメジャーノのリゾット

STAGIONE

美山産イノシシのビステッカ 草木舎の実山椒
又は
じっくり煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮

SECONDO PIATTO

黒トリュフとマッシュルームのクリームソース
パッパルデッレ

DOLCE

カンノーリ クリスマスドルチェ

MAKA ORIGINAL BLEND ハーブティー

8.000yen (税込み)

