

Carta Bianca

卯月

Stuzzichino

先付

桜の葉で締めた春子鯛 キャビアとロザートのしゃり ミモザ仕立て

Antipasto misto

八寸

- ・カプレーゼ・ピアンコ
- ・姫栄螺の露の臺バター焼き
- ・蛸烏賊と山菜のなめろうのブルスケッタ
- ・フォアグラと蓬麩のブラリネ田楽
- ・パルミジャーノ・レッジャーノのクレーマ 苺とバルサミコ

Fritto

油物

筍のフリットとサンダニエーレ産プロシュート 木の芽とマスカルポーネのクレーマ

Insalata di mare

向附

海の幸のサラダ仕立て 米と赤酢のヴィネグレット

Pane

お凌ぎ

トマトとローズマリーのチャバッタ、黒豆のパン・オルヴァン

Trota

煮物椀

桜鱒とストラッキーノ、新じゃが芋のイン・クロスタ えんどう豆のすり流し

Cavallo

強肴

会津産桜肉とグリーンアスパラのタルタル 春トリュフと赤ワインのサバイオーネ

Bistecca

焼物

熟成和牛のビステッカと雪室熟成きたあかりのパンツェロッティ 古酒と熟成味醂、黒トリュフのソース

Sformato

炊合せ

新わかめと雲丹のスフォルマート 蛤とホワイトアスパラ、生海苔の餡

Riso

御飯・留椀・香の物

本日の御飯物・丹波黒鶏と和牛、しじみのブロード・彩り野菜のマリナート

Frutta

水物

甘酒と桜のパンナコッタ 苺とレンズ豆

Dolce

菓子

ホワイトチョコレートとリコッタのスフレ ピスタチオのジェラートと柑橘のアングレース

Corso di Aprile 2019

卯月

Stuzzichino

先付

桜の葉で締めた春子鯛 ロゼートのしゃり ミモザ仕立て

Antipasto misto

八寸

・カプレーゼ・ビアンコ
・姫栄螺の露の臺バター焼き
・蛸烏賊と山菜のなめろうのブルスケッタ
・フォアグラと蓬麩のブラリネ田楽
・パルミジャーノ・レッジャーノのクレーマ 苺とバルサミコ

Fritto

油物

筍のフリットとサンダニエーレ産プロシュート 木の芽とマスカルポーネのクレーマ

Insalata di mare

向附

海の幸のサラダ仕立て 米と山葵のヴィネグレット

Pane

お凌ぎ

トマトとローズマリーのチャバッタ、黒豆のパン・オルヴァン

Trota

煮物椀

桜鱒とストラッキーノ、新じゃが芋のイン・クロスタ えんどう豆のすり流し

Cavallo

強肴

会津産桜肉とグリーンアスパラのタルタル 赤ワインのサバイオーネ

Agnello

焼物

子羊の炭火焼きとクロケッタ、空豆とペコリーノのトルテッリ 青紫蘇と古酒の香るスーゴ

Sformato

炊合せ

新わかめと雲丹のスフォルマート 蛤とホワイトアスパラ、生海苔の餡

Riso

御飯・留椀・香の物

本日の御飯物・丹波黒鶏と和牛、しじみのブロード・彩り野菜のマリナート

Frutta

水物

甘酒と桜のパンナコッタ 苺とレンズ豆

Dolce

菓子

ホワイトチョコレートとリコッタのスフレ ピスタチオのジェラートと柑橘のアングレース