

## Pranzo

Corso di settembre 2019

長月

### *Antipasto misto*

先付八寸

- ・パッパ・アル・ポモドーロの冷製 ドライマトとリコッタチーズのカッサータ
- ・玄界灘産タマメ 柚子胡椒のサルサ・ヴェルデと白いんげん豆のピュレ
- ・仙鳳趾産牡蠣と舞茸の薫し ポン酢のジュレ
- ・冬菇椎茸と葡萄、春菊の白和え

### *Shikari*

然

乳酸発酵させた時季の野菜と果実のガスパッチョ 玉葱と甘酒、豆乳ヨーグルトのジェラート

### *Pane*

箸休め

自家製天然酵母のパン・オ・ルヴァン プロシュートとブラータ、ストラッキーノとマスカルポーネのクレーマ

### *Pasta*

御凌

本日のパスタ

### *Carne*

炊合せ

子羊のコレットタとトリュフとフォアグラを詰めたクロケッタ すぐき漬けとクスクス 青紫蘇と古酒の香るスーゴ

### *Frutta*

水物

マスカルポーネのムースと酒粕のジェラート マンゴーとリコッタ・サラータ

### *Dolce*

菓子

カカオと日本酒のバリエーション 貴醸酒のババと古酒のソルベ、発酵プラムのピュレ

*Caffè o' Tè*

食後の御飲物

5,800

# Degustazione

Corso di settembre 2019

長月

## *Antipasto misto*

先付八寸

- ・パッパ・アル・ポモドーロの冷製 ドライトマトとリコッタチーズのカッサータ
- ・玄界灘産タマメ 柚子胡椒のサルサ・ヴェルデと白いんげん豆のピュレ
- ・仙鳳趾産牡蠣と舞茸の薫し ポン酢のジュレ
- ・冬菇椎茸と葡萄、春菊の白和え

## *Shikari*

然

乳酸発酵させた時季の野菜と果実のガスパッチョ 玉葱と甘酒、豆乳ヨーグルトのジェラート

## *Pane*

箸休め

自家製天然酵母のパン・オ・ルヴァン プロシュートとブラータ、ストラッキーノ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

## *Pasta*

御凌

本日のパスタ

## *Piccola pasticceria*

預鉢

- ・パルミジャーノ・レッジャーノのピニエ
- ・西京漬けにしたフォアグラ豆腐と奈良漬 へーゼルナッツのクロカンテ
- ・新丸十のマイヤーレモン煮

## *Carne*

炊合せ

子羊のコレッタとトリュフとフォアグラを詰めたクロケッタ すぐき漬けとクスクス 青紫蘇と古酒の香るスーゴ

## *Frutta*

水物

マスカルポーネのムースと酒粕のジェラート マンゴーとリコッタ・サラータ

## *Dolce*

菓子

カカオと日本酒のバリエーション 貴醸酒のババと古酒のソルベ、発酵プラムのピュレ

## *Caffè o' Tè*

食後の御飲物

8,800

# Corso di settembre 2019

長月

## Antipasto misto

先付八寸

- ・パッパ・アル・ポモドーロの冷製 ドライトマトとリコッタチーズのカッサータ
- ・玄界灘産タマメ 柚子胡椒のサルサ・ヴェルデと白いんげん豆のピュレ
- ・仙鳳趾産牡蠣と舞茸の薫し ポン酢のジュレ
- ・冬菇椎茸と葡萄、春菊の白和え

## Shikari

然

乳酸発酵させた時季の野菜と果実のガスパッチョ 玉葱と甘酒、豆乳ヨーグルトのジェラート

## Pane

箸休め

自家製天然酵母のパン・オルヴァン プロシュートとブラータ、ストラッキーノ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

## Cotoletta

油物

玄界灘産クエのコトレッタと茸のフリット ラルドとポルチーニのソース

## Piccola pasticceria

預鉢

- ・パルミジャーノ・レッジャーノのピニエ
- ・西京漬けにしたフォアグラ豆腐と奈良漬け ヘーゼルナッツのクロカンテ
- ・新丸十のマイヤーレモン煮

## Bollito misto

炊合せ

和牛ミスジと翡翠茄子 スポンのコンソメの菊花館

## Riso

御飯

本日の御飯物

## Frutta

水物

マスカルポーネのムースと酒粕のジェラート マンゴーとリコッタ・サラータ

## Dolce

菓子

カカオと日本酒のバリエーション 貴醸酒のババと古酒のソルベ、発酵プラムのピュレ

## Caffè o' Tè

食後の御飲物

12,000