

## Menu Aromafresca

Inizio  
最初の一皿

Insalata di Granchio all'Aromafresca  
焼きタラバ蟹のインサラータ アロマフレスカ風

Grongo al Vapore  
穴子の香草蒸し フレッシュトマトの香り

Zuppa Primavera  
春の香りを少し

Spaghetti al Ragù di Maiale con Radicchio  
スパゲッティ 金華豚とラディッキオのミートソース アロマフレスカ風

Ravioli di Patate al Basilico  
じゃがいもを詰めたラヴィオリ バジリコ風味

Pesce e Clam in Cocotte  
寒鰯と地蛤と野菜のココット焼き

Sorbetto d'Agrume  
柑橘のシャーベット

Bistecca all'Aromafresca  
和牛のビステッカ アロマフレスカスタイル

Verdura della Stazione  
季節の野菜

Gustare Piatti  
お楽しみの皿

Caffé e Infusione  
食後のお飲み物

14800(税・サ別)

## Menu Speciale

Inizio  
最初の一皿

Molluschi Crudo al Caviale  
白ミル貝のクルード キャヴィア風味

Asparagi con Salsa Bagnetto  
ロワール産 ホワイトアスパラガス サルサ・バニエツト添え

Zuppa Primavera  
春の香りを少し

Tjarin al Ragù di Funghi con Tartufo Nero  
黒トリュフとキノコのラグー、ソフリットのタヤリン

Totano Ripieni con Risopilaf  
子持ち槍烏賊とサフランのリゾピラフ

Spigola al Sale  
平鱸の”アル サーレ”と早春の野菜

Sorbetto d'Agrume  
柑橘のシャーベット

Arrosto di Cervo  
北海道 阿寒産 仔鹿のアッロースト

Verdura della Stazione  
季節の野菜

Gustare Piatti  
お楽しみの皿

Caffé e Infusione  
食後のお飲み物

17800(税・サ別)

\*コースはテーブルごと共通でお願いいたします。