

ローマ

Roma

グリッシーニトリネージトシナートソース

Welcome Grissini with Tonnato Sauce

梨のポーチとバローロワイン ゴルゴンゾーラムース

Poached Pear with Barolo Wine, Gorgonzola Mousse

タリオリーニパスタ ココアバターとトリュフ

Tagliolini Pasta with Cocoa Butter and Truffle

ローストチキン フレッシュトマトとマッシュルームサラダ

ザリガニ フライドエッグ ブラウンバタークルトン

Roast Chicken Infused with Fresh Tomato and Mushroom Salad

Crayfish, Fried Eggs, Brown Butter Croutons

アマレッティバーチディダーマ ソフトヘーゼルナッツケーキ

バルバレスコワインのサバイヨン

Amaretti Baci di Dama, Soft Hazelnut Cake with Barbaresco Sabayon

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

6,900

シェフ オリアナ デイナー

**Chef Oriana's Dinner**

グリッシーニトリネージ トンナートソース

Welcome Grissini with Tonnato Sauce

季節野菜 チーズフォンデュ ブラウンバタークルトン

Selected Fresh Seasonal Vegetable, Cheese Fondue, Brown Butter Croutons

ヘーゼルナッツスープ 温かいポルチーニ茸とアンズ茸のサラダ

Hazelnut Soup, Porcini & Chanterelle, Warm Salad

ローストミートラヴィオリ 骨とローストビーフジュース トマピエモンテDOP

Ravioli Stuffed with Roasted Meat, Bone, Roast Beef Juices, Toma Piemontese DOP

バローロワインのリゾット 黒トリュフ チェスナッツキャンディー

Risotto with Barolo Wine, Black Winter Truffle, Candied Chestnut

仔牛のポルペッティーネとバルバレスコワイン リンゴ カステルマーニョチーズ

Veal Sphere with Barbaresco Wine, Apple, Castelmagno Cheese

近江牛のブレゼ ポテトとポレンタのニョッキ タレツジョチーズ 葡萄のソース

Braised Omi Beef, Potato and Polenta Gnocchi Stuffed with Taleggio, Grape Sauce

ポーチドピーチとバルベラワイン バーチディダーマ ソフトヘーゼルナッツケーキ

Poached Peach with Barbera Wine, Baci di Dama, Soft Hazelnut Cake

アマレッティーとカネステレリ

Amaretti and Canestrelli

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

12,000