



16 April 2015

---Wines---

Ferrari Perle Millesimato 2007
フェッラーリ ペルレ ミレジマート 2007

Were Dreams, Jerman 2012
ワー ドリームス イエルマン 2012

Tignanello, Antinori 2011
ティニャネッロ アンティノリ 2011

---Course Menu---

Stuzzichino

Black pig culatello with fried gnocchi

Treccione of buffalo mozzarella

Aged salami from Sassello

クラテッロ黒豚 クリスピーニョッキ添え

水牛モツアレッラ

熟成したサッセッロサラミ

Tropea onions, broad beans

Tomato and marinated sardines

トロペーア赤玉葱と蚕豆 トマトと鰯のマリネ

Green asparagus risotto

Vacche rosse parmesan, watercress

Ham and sour butter

グリーンアスパラガスのリゾット

赤牛のパルミジャーノ・レッジャーノ

クレソン ハムとサワーバター

Poached langoustines, fried green tomato

French toast and seaweeds

手長海老のポッシェ グリーントマトのフライ

フレンチトーストと海草の香り

Herb crusted veal, morel mushrooms and bamboo

Shoots, sea urchin and green apples

仔牛肉のハーブ焼き モリーユと筍

雲丹と青林檎を添えて

Coffee affogato

コーヒーフォガート

Petit fours

Amedei Toscano chocolate

Grappa, Barolo and Japanese pepper sanshoo

アメデイチョコレート

グラッパ バローロと山椒