

# L A V E D U T A

Christmas Special Dinner

ラベデュータ

クリスマススペシャルディナー

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

メニュー

Menu

アンティパスト

フィレンツィエ風 カラバッチャ

Antipasto

Zuppa di Cipolla alla Fiorentina

寒ブリのクルード

プロセッコのジュレ キャビア クランブル

Yellowtail Crudo

Prosecco Gelee, Caviar, Crumble

キンメダイの鱗焼きリゾット

アクエレットロ ボツタルガ パルミジャーノ

Crispy Scales Red Bream Risotto

Acquerello, Bottarga, Parmigiano

ヒラメのグラティナート

烏賊墨 トマト ヴェルモットソース

Flounder Gratinato

Nero di Seppia, Tomato, Vermouth Sauce

和牛サーロイン肉のビステッカ

ニョッキ 黒トリュフ バローロ

Wagyu Beef Sirloin Bistecca

Gnocchi, Truffle, Barolo Wine Sauce

トロンケット ディ ナターレ

ベリー チョコレート ピスタチオ

Tronchetto di Natale

Berry, Chocolate, Pistachio

お茶菓子

Piccola Pasticceria

¥26,000

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## メニュー

### Menu

#### アンティパスト

甘エビ スフォルマート キャビア

#### Antipasto

Sweet Shrimp, Sformato, Caviar

#### 真鯛のミッレフォーリエ

雲丹 和牛ブレザオラ フィンガーライム

#### Millefoglie di Dentice

Sea Urchin, Wagyu Bresaola, Finger Lime

#### トラフグのトルテリーニ イン ブロード

フグのブロード ハーブオイル フレーゴラ

#### Tortellini di Fugu in Brodo

Fugu Brodo, Herb Oil, Fregola

#### 白トリュフのリゾット

農園卵 スプーマ アンコールペッパー

#### Risotto al Tartufo Bianco

Farm Egg, Spuma, Angkor Pepper

#### 鮑のインパナート

オリーブ ちぢみほうれん草 ヴェルモットソース

#### Abalone Impanato

Olive, Savoy Spinach, Vermouth Sauce

#### グラニータ

柚子

#### Granita

Yuzu

#### 蝦夷鹿肉のアロースト

クレスペッレ ラグー バローロ

#### Ezo Venison Arrosto

Crespelle, Ragù, Barolo Wine Sauce

#### イチゴのパネットーネ

弓削牧場のチーズ カントウッチのアイス クランブル

#### Strawberry Panettone

Yuge Farm Cheese, Cantucci Ice Cream, Crumblee

#### お茶菓子

Piccola Pasticceria

¥36,000

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。