

L A V E D U T A

ニューイヤー デイナーメニュー New Year Dinner Menu

5 品コース

前菜 スープ パスタ お肉 デザート

Five Courses
without fish & cheese

¥17,000

6 品コース

前菜 スープ パスタ お魚 お肉 デザート

Six Courses
without cheese

¥19,000

7 品コース

フルコース

Seven Courses

full menu

¥20,500

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。

We are proud to serve rice harvested in Italy.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

The above price includes consumption tax and service charge. .

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

メニュー

Menu

アンティパスト

Antipasto

ヒラメのタルタル

とんぶり、レフォール、サルサヴェルデ

Flounder Tartare

Land Caviar, Horse Radish, Salsa Verde

カリフラワーのスープ

パンチェッタ、カレースライス、パタティーンヌ

Vellutata di Cavolfiore

Pancetta, Curry Spice, Patatine

紅ズワイ蟹のリゾット

アクエレットロ、イクラ、根セロリ

Red Snow Crab Risotto

Acquerello, Salmon Roe, Root Celery

鱈のブラチョーラ

ボンゴレ、大根、スプラウト

Spanish Mackerel Braciola

Vongole, Daikon Radish, Sprout

和牛フィレ肉のロッシーニ

フォアグラ トリュフ ポレンタ バローロソース

Rossini

Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Polenta, Barolo Sauce

チーズの盛り合わせ

プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ

Assorted Cheese

Plum Chutney, Yuge Farm Honey

シトラスのセミフレッド

弓削牧場のフロマージュフレ ベリー 塩クランブル

Citrus Semifreddo

Yuge Farm Fresh Cheese, Berry, Salty Crumble

お茶菓子

Piccola Pasticceria

Petit Four

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。

We are proud to serve rice harvested in Italy.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

The above price includes consumption tax and service charge. .

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.