

# L A V E D U T A

## ディナー スタジオーネ

### シェフ吉田 道昭のスペシャリテ

トスカーナのなだらかな丘陵地帯から、アマルフィの太陽が降り注ぐ海岸まで、毎月イタリアの特定の地方の伝統や郷土料理をテーマに、日本全国の旬の食材や地元の味覚を自由な発想で融合させた、革新的で創造性に満ちた料理をご用意します。一年を通して、まるでイタリア各地を巡るような美食体験をお楽しみください。

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。

# L A V E D U T A

スタジオーネ

I 月

アンティパスト

ピアディーナ

みわ牛のタリアータ

ラディッキオ キャビアリ キャビア 雲丹

ストロツツアプレーティ

プロシュット 菜の花 パルミジャーノ レッジャーノ

鴨肉のビゴリ

サルシッチャ 焦がし葱 全粒粉

蟹のヴェネツィア風

ズワイガニ モリーカ パセリ

ほろほろ鳥のプロセッコ煮込み

根セルフィーユ 縮みほうれん草 黒トリュフ

トルタ ディ リゾ

柑橘 アクエレッロ ピスタチオ

お茶菓子

¥28,500

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。