

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

5月

アンティパスト
仔牛肉のズッパ

アマゴのヴァスト風スカパーチェ
北海道 雲丹 サフラン 花ズッキーニ

京都府 丹波黒どりのフランチェスコ風
オリーブ モリーカ アーティチョーク

稚鮎のキタツラ
コンフィ 胡瓜 松の実

アナゴのテルモリ風ブロデット
碓井えんどう ペペローニ キャヴィアリ キャヴィア クリスタル

キャヴィア クリスタルは海洋環境を尊重し保護する製品およびサービスの主要な
認証基準となる Friend of the Sea の認証を取得しています。

大阪府 岬町 ^{うりゅうげつよ} 兎 龍 月夜 のリピエノ
アスパラソバージュ スパイス サルシッチャ

ピッツァ ドルチェ
チョコラート ヘーゼルナッツ チェリー

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。