LA VEDUTA

スタジオーネ

シェフ 吉田 道昭のスペシャリテ

5月のメニュー

アンティパスト
パッロッテ カシェ オーヴァ

カツオのマリナート
泉州水なす　雲丹　キャヴィアリ キャヴィア

仔羊のサニェ
蕪　ポモドーロ　ペコリーノ ロマーノ

トロッコリ
ブロッコリ　モッリーカ　ホタルイカ

オコゼのブロデット
ザッフェラーノ　ペペローニ　フィオーリ ディ ズッカ

モリーゼ風パンパネッラ
カルチョーフィ　スパイス　カチョカヴァッロ

パロッツォ
チョッコラート　アマレット　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。

541-0053 大阪市中央区本町 3 丁目 6-12　セント レジス ホテル 大阪　レストラン予約　06-6105-5659