

LA VEDUTA

スタジオーネ
STAGIONE

スペシャリテ
Chef's Specialty

¥27,500

コースメニューをアラカルトでもご用意できます
All courses are available individually as a la carte

品数を変えてのご用意が可能です
Also the menu dishes are arrangeable as your preference

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

海藻 ゼッポリーネ

Antipasto

Seaweed, Zeppoline

北海道産ホタテ貝のミッレフォーリエ

和牛ブレザオラ トリュフ 貝のズッパ

Hokkaido Scallop Millefoglie

Wagyu Bresaola, Truffle, Shellfish Zuppa

イカスミのリピエーノ

イカスミムース クスクス ペスカトーレソース

Squid Ink Ripieno

Squid Ink Mousse, Couscous, Pescatore Sauce

仔ウサギのラグー パッパルデッレ

カーボロネロ パンチェッタ セージ

Rabbit Ragù, Pappardelle

Cavolo Nero, Pancetta, Sage

金目鯛の鱗焼き

ムール貝 チヂミホウレン草 ヴェルモットソース

Crispy Scale Red Snapper

Mussel, Spinach, Vermouth Sauce

阿蘇あか牛 サーロインのタリアータ

あか牛のブロード 水牛のモッツァレラ 三関せり

Aso Akaushi Beef Tagliata

Akaushi Brodo, Mozzarella, Mitsuseki Japanese Parsley

洋梨のバリエーション

ベリー 弓削牧場のチーズ 塩クランブル

Pear Variation

Berry, Yuge Farm Cheese, Salt 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。