

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
フォアグラのクロスティーニ
Antipasto
Duck Foie Gras Crostini

関サバのクルード
葉わさび ポツタルガ 雪うるい
Mackerel Crudo
Leaf Wasabi, Bottarga, Hosta Plant

ボタン海老のアフミカート
パースニップ 宮崎キャビア 林檎
Spot Prawn Affumicato
Parsnip, Miyazaki Caviar, Apple

仔羊肉のラザーニャ
モッタイナラム 炭のラビオリ ペコリーノ
Lamb Lasagna
Mottainai Lamb, Charcoal Ravioli, Pecorino

ノドグロのヴァポーレ
塩水雲丹 菜の花 グレモラータ
Rosy Seabass Vapore
Sea Urchin, Rape Canola Flower, Gremolata

チンタ・セネーゼのアロースト
白いんげん ゴルゴンゾーラピカンテ ラディッキオ
Cinta Senese Arrosto
White Bean, Gorgonzola Picante, Radicchio

古都華苺と栗粉のネッチ
弓削牧場チーズ レモンバーム モスカートソース
KOTOKA Strawberry & Chestnut Flour Necci
Yuge Farm Cheese, Lemon Balm, Moscato Sauce

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。