

# 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  
鮪のカルロフォルテ風  
Antipasto  
Tonno alla Carlofortina

和歌山 鮮魚のミッレフォーリエ  
雲丹 つるむらさき ハーブオイル  
Wakayama Fresh Fish Mille Foglie  
Sea Urchin, Malabar Spinach, Herb Oil

花ズッキーニのリピエノ  
海老 初夏野菜 スキューマ  
Fiori di Zucca Ripieni  
Shrimp Summer Vegetable, Schiuma

若鮎とフィノッキオの冷製カッペリーニ  
アンチョビ ホースラディッシュ ボンゴレ  
Young Sweetfish & Finocchio Capellini  
Anchovy, Horseradish, Vongole

ヴェネト風 烏賊の炭煮込み  
ポレンタ 熟成バルサミコ トウモロコシ  
Seppie con Il Nero  
Polenta, Aged Balsamic Vinegar, Corn

夏鹿のタリアータ  
大阪 丸茄子 鹿のブロード タレツジョ  
Summer Venison Tagliata  
Osaka Eggplant, Venison Brodo, Taleggio

トルタ カプレーゼ  
バナナ クルミ チョコレート  
Torta Caprese  
Banana, Walnut, Chocolate

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。