

# Dinner (Ristorante)

Maggio

2012



## Amuse Bouche

最初の小さな一皿

Insalata di Mais e Formaggio di Capra  
焼とうもろこしと山羊乳チーズのサラダ  
サマートリュフ添え

Salad of Corn and Goat Chesse

## ANTIPASTI

前菜

お好みの前菜1種をお選びください

Insalata di Pesce e Pomodoro Fresco con Coca di Nero  
館山産 活平政のサラダ仕立て  
フレッシュトマトソースとイカ墨のコカ添え  
Salad of White Fish with Fresh Tomato Sauce and Black of Cuttlefish

or

Insalata di Riso Nero con Faraona Cotta Bassa Temperatura  
仏産 ホロホロ鳥のハムと黒米のサラダ  
ナッツとローズマリーのヴィネグレット  
Salad of Black Rice and Ham of Guinea Fowl with Vinegar of Nuts and Rosemary

## Wine Course

料理に合わせて

3種のグラスワインを

お好みを伺いながら

アレンジします

100ml x 3glass

3500

## Menu AromaClassico

アロマクラシコ コース

8500

\* コース料理は2名様より承ります。( \* For 2 ~)

19/05/2012

## PRIMI PIATTI 3 Vari

パスタ・リゾットを3皿

パスタまたはリゾットはテーブルごとに  
お好みの3種をお選びください

Tagliolini ai Broccoli e Grongo con Bottarga  
愛知県産 穴子とブロッコリーのタリオリーニ  
伊産 からすみ添え  
Tagliolini Pasta with Conger eel and Broccoli and Botargo

Pici alla Salsa di Pomodoro con Burrata  
プーリア産 プラータチーズを添えたピッチ  
サルシッチャとホワイトアスパラガスのトマトソース  
"Pici" Pasta with Tomato Sauce and Burrata Cheese

(+500yen)

Spaghetti alla Panna con Trota Affumicata e Fagiolini  
北海道産 燻製本マスのスパゲッティ  
隠元とレモンのクリームソース  
Spaghetti with Cream Sauce of Smoked Trout Lemon Flavor

Gnocchi di Patate al Ragu d'Oca e Fagiolini  
北海道産 合鴨の赤ワイン煮込みのニョッキ  
\* サマートリュフがけ +700円で承ります。  
Potato Gnocchi with Red Wine Stewed Duck

Risotto al Pesto Genovese con Trippa e Melanzane  
国産 トリッパと揚げ茄子を添えた ジェノバ風  
玄米のリゾット  
Genovese Risotto with Giblets and Eggplants

## SECONDI PIATTI

メインディッシュ  
魚料理 または 肉料理

お好みのメイン料理を1種お選びください

Pesce e Zucchini alla Brace con Salsa d'Olive al Tartufo  
銚子産 アコウ鯛とズッキーニの炭火焼き  
オリーブソース トリュフの香り  
Charcoal-Grilled Today's Fish and Zucchini with Olive Sauce

Maiale alla Brace con Insalata di Pomodoro  
徳島県産 吉野川ポークの炭火焼き  
青トマトのマリネとクレソンのサラダ添え  
Charcoal-Grilled Pork with Tomato and Water Cress salad

Pollo alla Brace con Cavolini Arrosto e Pesto di Noce  
仏産 ひな鶏の炭火焼き  
芽キャベツのローストとクルミのペスト添え  
Charcoal-Grilled Chicken with Roasted Cabbage and Walnut

Bistecca di AromaClassico con Pesto di Rucola e Mostarda  
処女牛のビステッカ アロマクラシコ風  
ルーコラとモスタルダのピュレ添え  
\* 塊でじっくりと火を通す当店スペシャルティです。2名様より承ります。  
Charcoal-Grilled Sirloin Steak AlomaClassico Style (For 2~)

(+1000yen)

## DOLCI o FRUTTA e FORMAGGI

Please Choose of Dessert or Cheese and Fresh Fruits

Dolce a Piacere

お好みのデザート

または Or

Formaggio e Frutta Fresca  
フルーツとチーズのマリアージュ

## CAFFÉ

カフェ

Coffee

Dinner  
(Ristorante)

Maggio

2012



**-DOLCI-**

今月のデザート

Ciliege e Granita di Vino Bianco con Crème d'Ange  
アメリカンチェリーと白ワインのグラニタ クレームダンジュ添え  
Shaved Ice of White Wine and American Cherry with Crème d'Ange

Torta di Fichi Marinati con Gelato di Cioccolato Bianco  
愛知県産 イチジクのマリネ タルト仕立て ホワイトチョコレートのジェラート添え  
Marinated Fig Tart with White Chocolate Ice Cream

Crème Brulee di Cocco con Melone e Sorbetto di Lime  
フレッシュメロンを添えた ココナッツのブリュレ ライムとヨーグルトのソルベット  
Pudding of Coconut with Lime and Yogurt Sharbet

Far Bourton  
ファーブルトン サンブーカのジェラート、エスプレッソのソース  
Far Bourton with Sambuca Icecream and Caffee Sauce

Tiramisù Tradizionale  
クラシックなティラミス  
Tiramisù

**-Frutta e Formaggi-**

フレッシュフルーツとチーズのマリアージュ

Melone - Parmigiano Reggiano  
メロン & パルミジャーノ レッジャーノ  
Mellon - Parmigiano Reggiano

Arancia Rossa - Toma  
ブラッドオレンジ & トーマ  
Blood Orange - Toma

Lamponi - Brescanello  
ラズベリー & ブレシャネッラ  
Raspberry - Brescanello

Fichi - Gorgonzola Dolce  
イチジク & ゴルゴンゾーラドルチェ  
Fig - Gorgonzola Dolce

Fragole - Triflin (+500円)  
苺 & トリフリン  
Strawberry - Triflin