

Antipasti (前菜)

- 本日の鮮魚・カルパッチョ仕立。
フレンチハーブとグリーンマスタードのソース
本島鶏 "トリハム"
鶏肉少ズリのコンフィ スパイス風味
ポテト"カンパニョ" (田舎風テリヌ)
糸島豚のサルシッチャ (自家製ソーセージ)
糸島豚低温ローストポークハム
ミステイカン" (色々(おっほ)のサラダ)
生ハム・シャンボン サグア (1人)
生サラダ・サラミ デザート (1人)
モルタデッラハム (1人)

Formaggi (チーズ)

- ブルー ドモー (白カビ)
ゴールゴンゾーラ (青カビ)
タレッジオ (カマンベール)
ブルサンアイヌ (スリム)
バレルミシュール / ユグー (ハード)

Standard Menu

1500

500

800

1000

1000

1000

800

1000

1000

1000

各 800 -

(野菜小皿料理)

Verdure

- ジロカチのハロハロニチー /
「春サラダ」 アーグリ風味
木の木茸とエノキのマリネ
さつま芋 アラビヤータ
豆イニゲン豆と"リ"のサラダ

8300 -

400 -

Antipasto Misto (盛り合わせ)

- 11種の 前菜盛り合わせ 2,000
生ハム・サラミの盛り合わせ 2,000
チーズの盛り合わせ 2,000
野菜の前菜盛り合わせ 1,000

Pizza (ピザ)

- マルゲリータ 1,500

Dolci (デザート)

- クレマ・カスターナ 600 シュラート (2人)
チョコレートケーキ 600 ハニラ・カスターナ・チョコレート
ヨーグルト 300

* コーヒー代 4600 頂いております。
(お趣意のある方は前菜2種・和食味 和食 和食 和食)