

10TH ANNIVERSARY

Menú Celebrazione

お一人様 \$130

ワインペアリング \$50

(5種類のワイン 各2 oz)

*税金とチップは含まれておりません

Stuzzichino

Tartare di Gamberetti con Caviale

キャビアと甘エビのマリアージュ

🍷 *Blanc de Blanc Brut, Byington, Alexander Valley, Oregon*

Zuppa

Zuppa di Aragosta

まろやかに仕立て上げたロブスターのクリームスープ シェリー風味

🍷 *Pinot Grigio Rosé, Scarbolo "Ramato", Friuli Venezia Giulia, Italy*

Insalata

Insalata Caprese

カプレーゼ 高級ブラータ生チーズとローカルトマト

🍷 *Chardonnay, Il Borro "Lamelle", Toscana, Italy*

Pasta

Tagliatelle ai Ricci di Mare

甘みたっぷり 生ういのクリームソース タリアテッレ

🍷 *Sauvignon Blanc / Semillon, Cullen Margaret River Valley, Australia*

-or-

Gnocchi Viola

自家製沖縄地元産サツマイモのニョッキ、生ハム デイ パルマ、
クルミ、パルミジャーノ・レッジャーノ、セージバターソース

🍷 *Pinot Nero, Jermann "Red Angel on The Moonlight", Friuli Venezia Giulia, Italy*

Secondo

Tagliata di Manzo con Rucola

スライスNYステーキ、ルッコラベッドにのせて 🍄

🍷 *Chianti Classico Riserva, Castello di Volpaia, Toscana, Italy*

Dolce

Tiramisu

ティラミス

旬のトリフ

🍄 印のメニューに最適 \$30