

## Menu di Natale 2016

### *Antimisto*

本日の特選鮮魚のカルパッチョ  
温かいジャガ芋のティンバロ イタリア産 キャビア添え  
熊本県産 あか牛のローストビーフ

### *Zuppa*

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
最高級フランスペリゴール産 黒トリュフ添え

### *Pizza*

水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ

### *Pasta*

香住ガニと上賀茂高橋農園さんの有機九条ネギのペペロンチーノ  
イカスミを練り込んだ手打ちタリオリーニ

### *Pesce*

スキャンピのオーブン焼き 北海道産 生ウニのトマトクリームソース

### *Carne*

ブラックアングス牛 フィレ肉のソテー マルサラソース  
ポルチーニのソテーとなめらかなジャガ芋のピュレ添え

### *Dolce*

クリスマス特製ドルチェ

### *Caffe*

食後のお飲物

8,000

(税・コペルト込み)