

Cena Stagione

～ダノイの秋の味わいをお楽しみください～

旬野菜の一口スープ

Stuzzichino 1

アミューズ1

Mazzo

“ようこそ”の気持ちをブーケに

Stuzzichino 2

アミューズ2

Il piatto di salumi

イチョウにのせた本日のサルーミ

Antipasto

前菜

Trota marinata trota con Uova di pesce

阿蘇カルデラ鱒のマリネ 秋の味覚と海の宝石のアンサンブル

Primo Piatto

パスタ

Gnoccri al ragu' di melanzane autunnails con

mozzarella affumicata e semi-secchi di pomodorini colorato

ニョックリ

熊本県産ひごむらさきのラグー

燻製モッツアレッタと村松農園カラフルトマトのセミセッキ

Pesce

魚料理

Pesce croccante salsa dragoncello e crema al "EBIIMO"

絆ある港から、鮮魚のクロッカント

海老芋のクレマ ドラゴンチェッコを香らせて

Carne

肉料理

Arrosto di manzo invecchiato salsa di porcini con Olive secchi

鳥山牧場独自の酵母発酵熟成50日

赤城和牛のローザ 大地のスーゴと香りの女王

Dolce e caffè

ドルチェ

Dolce Monte Bianco

モンテビアンコ 素朴な愛をしのばせて

¥7,200

※別途消費税がかかります