

A 16

## 2012 Valentine Special Dinner

2/11 (Sat) ~ 2/14 (Tue) 17:30~

<ご予約受付中>

### Dinner A

3,800円

(税込・お1人様)

#### <前菜 Starter>

前菜盛合せ

真鯛のカルパッチョ クレソンのピューレ

Crudo of snapper with watercress puree

ポークロースの窯焼き 松の実とサルタナレーズン

Pork loin spiedino with , pine nut and golden raisin

ずわい蟹と青菜のブルスケッタ

Bruschetta with crab, braised chard and anchovy

#### <パン Bread>

自家製パン

Bread

#### <パスタまたはピッツァ Pasta or Pizza>

下記より1品お選びいただけます

・オレキエッテ 自家製サルシッチャとレンズ豆のソース  
Orechiette with salsiccia and lentils

・トンナレッリ かじきまぐろと芽キャベツのアンチョビ風味  
Tonnarelli with swordfish and brussels sprouts

・ピッツァ プリマヴェーラ  
Pizza primavera

#### <デザート Dessert>

チョコレートブディーノ 海塩とオリーブオイルをかけて

Chocolate budino tart with sea salt and extra virgin

#### <お飲み物 Drink>

コーヒー、紅茶、エスプレッソ

Coffe,tea,espresso

### Dinner B

4,800円

(税込・お1人様)

#### <前菜 Starter>

前菜盛合せ

真鯛のカルパッチョ クレソンのピューレ

Crudo of snapper with watercress puree

ポークロースの窯焼き 松の実とサルタナレーズン

Pork loin spiedino with , pine nut and golden raisin

ずわい蟹と青菜のブルスケッタ

Bruschetta with crab, braised chard and anchovy

#### <パン Bread>

自家製パン

Bread

#### <パスタまたはピッツァ Pasta or Pizza>

下記より1品お選びいただけます

・オレキエッテ 自家製サルシッチャとレンズ豆のソース  
Orechiette with salsiccia and lentils

・トンナレッリ かじきまぐろと芽キャベツのアンチョビ風味  
Tonnarelli with swordfish and brussels sprouts

・ピッツァ プリマヴェーラ  
Pizza primavera

#### <メイン料理 Entrée>

ポルケッタ リンゴのモスタルダ添え

Porchetta with apple mostarda

#### <デザート Dessert>

チョコレートブディーノ 海塩とオリーブオイルをかけて

Chocolate budino tart with sea salt and extra virgin

#### <お飲み物 Drink>

コーヒー、紅茶、エスプレッソ

Coffe,tea,espresso