

【Christmas Menu】

<スープ>

グアンチャーレを巻いたスカンピとビーツのクリームスープ

<前菜>

甘エビと帆立貝のセルクル仕立て
サフラン風味のクスクスのインサラータ キャビアを添えて

<パスタ>

ズワイ蟹とポルチーニ茸のペペロンチーノ スパゲッティーニ
or
イベリコ豚とポルチーニ茸のラグーソース リガトーニ

<魚料理>

本マグロの香草パン粉焼き 熟成したバルサミコのソース

<肉料理>

仙台黒毛和牛サーロインのソテー
パルミジャーノのクレーマ イタリア産トリュフソース
or
フランス産シャラン鴨のロースト
イタリアワインの王様“バローロ”の赤ワインソース

<ドルチェ>

ベリーとバニラのパフェ パート・フィロの器で



お か しの 家

パティシエ渾身の作品！
“おかしの家”が皆様をお待ちしています！
レストランイベントとして
おかしの家まつわる問題にお答えいただき
見事正解した方へはプレゼントをご用意しております！

