

Autumn Special

BISTECCA DINNER

【期間限定】

秋の味覚

ビステッカ ディナー

¥5,800



Appetizers

Today's Fish Carpaccio and 24 Months Aged San Daniele Prosciutto
本日の産地直送 鮮魚のカルパッチョ と サンダニエーレ産24ヶ月熟成生ハム

Salad

Arugula and Fresh Mushroom Salad, Balsamic Vinegar Dressing
ルーコラとフレッシュマッシュルームのサラダ バルサミコドレッシング

Soup

Today's Soup
本日のスープ

Pasta

※1品お選びください。

Tomato Sauce Spaghetti with Fresh Tomato and Basil
フレッシュトマトとバジルのトマトソース スパゲティ

Potato and Green Beans Spaghetti Genovese
ポテトとインゲンの入ったジェノヴェーゼ スパゲッティ

Porcini Meat Sauce Lasagne
ポルチーニとミートソース、卵の木こり風 ラザニア

Main Dish

21 Days Aged Australian Wagyu Beef Steak
with Porcini Mushroom and Fried Egg
21日間熟成のオーストラリア和牛サーロインのビステッカ。
ポルチーニと目玉焼きのビスマルク風
(+1,100でフレッシュトリュフを追加できます。)

Dessert & Cafe

Today's Dessert and Coffee or Tea
本日のデザートとコーヒー または 紅茶

価格は税込です | Tax included.

BAROLO VINI e DELIZIE