

Christmas Course

Antipast	前菜	<ul style="list-style-type: none">・オリーブ(イタリア産)・15種類の有機サラダ(主に九州産)
Formaggio	チーズ	<ul style="list-style-type: none">・生ハムとチーズの盛合せ
Soup	スープ	<ul style="list-style-type: none">・コーンスープ
Ajillo	アヒージョ	<ul style="list-style-type: none">・4種のきのこ
Primo piatto	第一の皿	<ul style="list-style-type: none">・ベーコンと水菜のジェノベーゼ・広島産牡蠣のグラタン・ペンネアラビアータ・アカイカ(奄美王島近海)の和風リゾット
Second piatto	第二の皿	<ul style="list-style-type: none">・博多一番鶏のバルサミコ酢ソテー・カポナータ
Third piatto	第三の皿	<ul style="list-style-type: none">・マルゲリータ・明太子と水菜のピザ
Dolce	デザート	<ul style="list-style-type: none">・雲仙長崎櫻田苺園さんの苺のフルーツパイ
Caffe	カフェ	<ul style="list-style-type: none">・珈琲 or 紅茶

6,000yen

(税込6,600)