

MENU

Natale (カジュアルコース)

2014年12月23日(火)～25日(木)

Antipasti

ペッシェ スタジオーネ
～いろいろな魚介のアンティパストミスト～

Primi piatti

トリュフを練り込んだタリアッテレ
兵庫県産淡路鶏のラグーソース
～森の木の子を添えて～

Carni

牛フィレ肉のステーキ
牛頬肉とじゃがいものグラタン添え
～芳醇な赤ワインソース共に～

Dolce

パティシエ特製
クリスマス仕立てのデザート盛り合わせ

Pane

パン

Caffè

コーヒー

¥6,000- (税、サ込み)

※食材の仕入れ状況によりましてはメニューを変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

Chef K.Fukada

MENU

Natale (フルコース)

2014年12月20日(土)～25日(木)

Antipasti freddo

ペッシェ スタジオーネ
～いろいろな魚介のアンティパストミスト～

Antipasti caldo

北海道産真鱈の白子のムニエル
ほうれん草とゴルゴンゾーラのクリームソース
～柚子の香り～

Primi piatti

トリュフを練り込んだタリアッテレ
兵庫県産淡路鶏のラグーソース
～森の木の子を添えて～

Pesce

カナダ産活オマール海老のロースト
甲殻類の泡のソース
～星型の彩り野菜を散りばめて～

Carni

牛フィレ肉のステーキ
モリーユ茸のクリーム煮と牛頬肉とじゃがいものグラタン添え
～芳醇な赤ワインソース共に～

Dolce

パティシエ特製
クリスマス仕立てのドルチェ盛り合わせ

Pane

パン

Caffè

コーヒー

¥10,000 (税、サ込み)

※食材の仕入れ状況によりましてはメニューを変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

Chef K.Fukada