

## ローズナイト ¥12,000

鯛のカルパッチョ ベルローズ  
ビーツ、ラディッシュのサラダ 蜂蜜ライムドレッシングと共に

\*\*\*

熟したトマトのスープ  
パルメザンクルトン、バジルペーストとサワークリーム

\*\*\*

アサリのロゼワイン蒸しとイサキ マジョラム風味  
赤パプリカ、カラマタオリーブ、リゾーニと共に

又は

アメリカ産アンガス牛ストリップロインのグリル 薔薇とタイム風味  
バターナツカボチャのグリル、アスパラ、茄子とポートワインソース

\*\*\*

ピーチとホワイトチョコレートクランチのムース  
バラとレッドベリーのアイスクリューム、ラズベリーソース

\*\*\*

コーヒー 又は 紅茶

食材等の都合により変更となる場合がございます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

## Tavola36 プレミアムメニュー ¥18,000

マグログリルのマリネサラダ  
マイクロリーフ、ラディッシュ、ローストパプリカクーリーとクリーミータプナード

\*\*\*

クラムチャウダー  
アサリ、玉葱、人参、セロリ、ポテト、ベーコン、トリュフと共に  
パルメザンクルトンを添えて

\*\*\*

リゾットミラネーゼ  
イタリア産カルナローリ、サフラン、パルメザンチーズ  
白ワインとトマトで煮込んだ豚肩肉と共に

\*\*\*

国産牛フィレ肉のグリル  
クリーミーマッシュポテト、グリル野菜とタラゴン風味のキノコソース

\*\*\*

ティラミス  
自家製リッチバニラアイスクリーム、スイスチョコレート、ラズベリークーリー添え

\*\*\*

コーヒー 又は 紅茶

食材等の都合により変更となる場合がございます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。