

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

アメリカ産アング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。