

# 夏のモデルナ コース



水ダコとマンゴー カラスミ

旬の食材を生かした、  
2人のシェフの創意を競う  
現代風イタリア料理を  
お楽しみください

モデルナ コース

¥10,000

※当日に届いた食材によって、  
盛り付けが変わることがあります。



尾鷲産鮮魚と枝豆の重ね焼き 海胆 シェリー酢



オマール海老 平兵衛酢 冷製スパゲッティ

Vino Degustazione  
ワイン デグスタツィオーネ  
お料理ひとつひとつに合わせた  
ワインペアリングコースです

1 Vermentino di Sardegna Costamolino 08  
Argiolas

2 Ischia Biancolella 09 Casa d'Ambra

3 Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 04  
Masciarelli

4 Etna Rosato Le Moire 07  
Etna Rocca d'Api

5 Valle d'Aoste fumin 07 Ottin

6 Barbera d'Asti Superiore Alfiera 04  
Alfieri

7 Sambuca

¥6,000

※恐れ入りますが、上記料金の他にサービス  
料(10%)を頂戴しております



シャラン産鴨抱身 黒イチジクと赤パブリカ



“キタッラ”  
穴子とツルムラサキ 乾燥ペペロニ風味



落とし玉子とチーズのフォンドゥータ



パイナップルとアボカド ココナッツ コリアンダー

◆モデルナコースの他に、クラシココース(¥7,000)をご用意しています。  
詳しくは、メニューページをご覧ください。