



1~2月のメニュー

《麗人野菜》・《Gita小旅行》・《Fiorita花開く》
個性的なコース料理の数々

岩坪滋シェフプロデュース 《Sagra 麗人野菜》コース ¥3,800-

旬の野菜をふんだんに使った、麗人のためのコース
冷前菜・温前菜・パスタ料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶



タリオリーニ 白菜 ドライトマト
タジャスカオリーブのソース



イチゴとルーコラ ハルサミコのサラダ
ヴァニラのジェラートを添えて

小西達也シェフプロデュース《Gita 小旅行コース》 「ヴェネツィアのカーニバル」 ¥6,500-

Gitaは小旅行の事。小西シェフが各州をテーマに郷土料理で巡る小旅行にご案内します。小さな前菜の数々・プリモピアット2品・セコンドピアット・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶



小さな前菜の数々



イカ墨のリゾット



鴨胸肉のロースト ペヴェラーダソース

《Fiorita 花開く》コース ¥8,000-

フィオーリータは花開いたという意味です。
イタリア各地の人がその感性を生かして郷土料理を作るように、東京で花開いた、日本人の感性を生かした料理の数々。
冷前菜・温前菜・プリモピアット・肉料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶



筍のソテー フォアグラ 自然薯



寒ブリのマリネ 白菜 コリアンダー



カソンセイ 天然なめことジロール