

Chef 岩坪滋 プロデュース

サーグラ麗人野菜コース

Sagra



テーマ野菜は「キャベツ」

1月26日～2月21日



Menù sagra

サーグラコースメニュー

付き出し

冷前菜

色々な野菜の保存食と

新鮮野菜の健康サラダ

温前菜

リボッリータ

(トスカーナ地方の黒キャベツと野菜たっぷりのスープ)

プリモピアット

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

ドルチェ

トルタ サッピオーサ

イチゴとルーコラ バルサミコのサラダ

ヴァニラジェラートを添えて

コーヒーまたは紅茶

¥3,800