



12/23(wed)・24(thu)・25(fri)

クリスマス 特別コース

# natale 2015

## il desiderio

**il natale 2015**  
ナターレ 2015

**Inizio**  
冬のキノコと金目鯛の一口  
Zuppetta di funghi misti e Kinme

**Antipasto freddo**  
チョウザメとキャビアのクールドライマトとローズマリー  
Crudo di storione con caviale

**Antipasto caldo**  
ピーツのパッリーネ ホタテとスカンピのフリット  
Palline di capesante e scampi

**Primo piatto**  
タリアテッレ 七面鳥と黒トリュフのラグー  
Tagliatelle al ragu di tacchino profumo del tartufo nero

**Secondopiatto**  
鹿児島産ノルマン馬のビステッカ バザイオーネとリンゴバルサミコ  
Bistecca di cavallo al balsamico di mela e basaio

**Pre dolce**  
金柑コンフィ ヨーグルトソルベ  
Sorbetto dollo yogurt con confit di mandarino cinese

**Dolce**  
ピスタチオとホワイトチョコレートのロートロ 苺とバジルのジェラート  
Rotolo al cioccolato bianco e pistaccio con gelato alla fragola

¥15,000

**il desiderio**  
熱い想い

**Inizio**  
冬のキノコと金目鯛の一口  
Zuppetta di funghi misti e Kinme

**Antipasto freddo**  
甘エビと黄金イクラのタルタル ハーブのジュレ  
Tartara di gamberetti e l'uova di torota con gele all'erbe

**Antipasto caldo**  
ハタと生ハムのヴァポーレ パッパアルポモドーロ  
Hata al vapore con pappalpomodoro

**Primo piatto**  
タリアテッレ イノシシのサルシッチャとトピナンプル  
Tagliatelle con salsiccia di cinghiale e topinambour

**Secondo piatto**  
シャラン産鴨とフォアグラのインヴォルティーニ リンゴとローズマリー  
Involtini con anatra e fegato grasso

**Pre dolce**  
金柑コンフィ ヨーグルトソルベ  
Sorbetto dollo yogurt con confit di mandarino cinese

**Dolce**  
ピスタチオとホワイトチョコレートのロートロ 苺とバジルのジェラート  
Rotolo al cioccolato bianco e pistaccio con gelato alla fragola

¥12,000

食卓に自家製パンをご用意致します。また食後にはカフェのご用意がございます。  
表示価格には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を頂戴いたします。



chef  
佐藤 真一  
Shinichi Sato

## 素材をいかして、 味覚の調和を生み出す

98年に渡伊。イタリア料理の神髄を究めるべく、アンティーカ・オステリア・デル・ポンテ(2つ星)、リストランテ・ダル・ペスカトーレ(3つ星)、エノテカ・ピンクオーリ(3つ星)など数々の名店で5年半にわたり修業を積む。2006年にはBBC アントワープセントラルでフランス料理にも携わる。日本の四季、食材の旬を活かし、イタリアの伝統、文化、風土のすべてを料理に表していく、表現力豊かな料理人である。メディアなど多方面にわたり評価が高く、セミナーで講師も務める。