

# PADRINO DEL SHOZAN



## トリュフ・ポルチーニコース

### Entratina

トリュフをシェフスタイルで…

### Antipasto

カニとポルチーニ茸とクスクスのサラダ仕立て コンソメのジュレ 柑橘の香り

### Pasta

石黒農場ホロホロ鳥とポルチーニ茸のラグーソース 自家製タリアテッレ

### Risotto

アワビとトリュフのリゾット 瀬戸内コラトウーラと肝のソース

### Pesce

海の幸とポルチーニ茸のブロードेटト ハーブの香り

### Carne

北海道産神内和牛あかサーロインのソテー トリュフとマルサラ酒のソース

### Dolce

洋梨のバリエーション

### Dolce

ベルギー産チョコレートのスプーマ トリュフのジェラート カシスのアクセント

8品のコース ￥18,000

料金は消費税込みの価格となります。

上記料金の、別途サービス料10%を加算させていただきます。