

# Cena Stagione

～ダノイの春の味わいをお楽しみください～

有機野菜の一口スープ

## Stuzzichino 1

アミューズ1

Mazzo

“ようこそ”の気持ちをブーケに

## Stuzzichino 2

アミューズ2

Risveglio dal Letargo

目覚め

## Antipasto

前菜

Mosaico di Trota con salsa Cipolla Fresca

南阿蘇山カルデラ鱒のモザイク “春霞”

## Primo Piatto

パスタ

Orecchiette alle vongole con salsa Bagna Cauda in alga marina

磯の香りのオレキエッテ

春濤の情景 (夕暮れの潮騒)

## Pesce

魚料理

Pesce Croccante e Calamaretti Lucciola Bolliti con salsa al Nero di Seppia

絆ある港から、鮮魚のクロッカント

魅惑的な蛸烏賊とともに

## Carne

肉料理

Arrosto di manzo invecchiato con salsa di Gamberetti e Ginepro

鳥山牧場独自の酵母熟成50日

赤城和牛のロースト 新緑に包まれて

## Dolce e caffè

ドルチェ

Torta di Amanatsu e Sorbetto al Caprino

マルガの春

¥8,800

メニューの価格は税込価格です。