

# 25周年特別メニュー

## 【食前酒と軽食】

1Fにて

### 【軽食】

- 白トリュフ（イタリア・アルバ産）と  
白レバー（大山地鶏）のパテ
- キノコのクロスティーニ
- オリーブの詰め物
- 自家製パンチェッタ
- 京野菜のクロスティーニ

### 【お飲み物】

- 古代ローマ人の飲み物
- キリンビール
- シチリア・オレンジジュース

## 【前菜】

### 前菜盛り合せ

*Antipasti misti*

生ハム（パルマ産）と森農園の白イチジク  
自家製スモークサーモンのキャビア添え  
活アワビ（若狭湾）のタルタル、ウニケース詰め  
本日の鮮魚（小浜・米村さん）のカルパッチョ  
石割農園バーニャカウダ

## 【パスタ料理】

ロースハム（パルマ産）とほうれん草のクレープ包み

*Panzerotto con prosciutto e spinaci*

## 【魚料理】

米村さん（若狭湾・小浜）より鮮魚の香草焼き

石割農園サラダ仕立て バルセート風味

*Insalata di pesce*

## 【肉料理】

最高級 宮崎産・尾崎牛フィレ肉とサーロイン、イチジクの葉包み焼き

西洋ワサビとリンゴのソース添え

*Filetto e lombata di manzo di ozaki al forno in foglie di fichi  
con salsa di rafano e mele*

自家製パン

*Pane della casa*

## デザート

*Dolce*

ブディーノ

ティラミ茶ロール

パローロのシャーベット

バルサミコのジェラート

（25年物）

エスプレッソ

*Espresso*