

# Salute 7月コースメニュー

シェフのおすすめ  
コース

¥5,000

本日の前菜三種盛り合わせ

Today's three kind of appetizer

完熟カボチャの冷製スープ

Cold soup of pumpkin

小海老とあさりのジェノベーゼ フジッリ

Fusill of shrimp and ciam . Basil sauce.

イベリコ豚ロースのグリリア フルーツマトのケッカソース

Grill of IBERIKO pork

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

CENA A

¥3,500

生ハムと白桃のヴィネグレットソース ベビーリーフ添え

Raw ham and peach. Vinaigrette sauce.

旬野菜のバーニャフレイダ

Cold bagna cauda with season vegetables

鰹とドライマトのアーリオオーリオ バベッティネ

Lingine of bonito and dry tomato. ~Oil base~

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

CENA C

¥8,000

本日の前菜三種盛り合わせ

Today's three kind of appetizer

完熟カボチャの冷製スープ

Cold soup of pumpkin

バルバリー 鴨胸肉と香味野菜のラグー ペンネリガーテ

Penne of dack and vegetables stew sauce

本日の鮮魚のアクアパッツァ仕立て

Acqua pazza

特選牛フィレ肉とフォアグラのソテー

ルビーポルトソース

Saute of beef filet and foie gras. Ruby porto sauce.

本日のデザート盛り合わせ

Today's dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

コペルト Coperto (席料、Charge) .....¥300

価格は全て税抜き表示となっております