



ディナータイム限定

Journey to Italy



庄内の食材と
イタリアを旅するコース

お一人様 **¥2,800**(+税)

長靴のように縦長い形をしたイタリア。
南部と北部とは、風土も違えば料理の特色も大きく異なります。
今回のテーマは「北イタリア」です。
アルプス山脈のふもとにある北イタリアは、寒冷地帯かつ酪農地域。
そのため、寒さから身を守るために煮込み料理や、ジビエ、加工肉を
多用する料理が特徴です。バターや生クリームを使用するので、
こっくり濃厚な味わいの料理が多いです。



今回のテーマは

北イタリア×庄内

Antipasto
Emilia-Romagna

エミリアロマーニャ州のハム盛り合わせと
鶴岡産小麦粉を使ったトルタフリッタ

Prima piatto
Liguria

リングイーネ ジェノヴェーゼ
スルメイカといで葉工望のベビーリーフ

Seconda piatto
Friuli-Venezia Giulia

牛スネ肉のグーラシュと
山形赤根ほうれん草のソテー

Dolce
Piemonte

ボネ (ココアのプリン)
庄内産干し柿といちごのクリーム
エスプレッソとキャラメルソース

おなじみイタリアン

バジル
ソース

リングイーネ
ジェノヴェーゼ
スルメイカといで葉工望の
ベビーリーフ

おなじみイタリアン

煮込み
料理

牛スネ肉のグーラシュと
山形赤根ほうれん草の
ソテー

CAFE&DINING **EAST**
カフェ & ダイニング イースト

鶴岡市東原町 17-7 <グランドエル・サン内>

<http://cafe-east.net>

☎ 0235-24-4639

営業時間

10:30 ~ 21:00 [ケーキ販売] **10:30 ~ 20:30**
※平日 16:00 ~ 17:30 はケーキ販売
のみの営業となります。 [ランチタイム] **11:00 ~ 14:00L.O.**
[カフェタイム] **14:00 ~ 16:00**
[ディナータイム] **17:30 ~ 20:30L.O.**

火曜定休日

Wi-Fi
ご利用OK!!