



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)

ご好評につき
7月未まで
期間延長

乾杯用
ワンドリンク
付き!

1杯お選び頂けます

- ・グラスビール (200ml)
- ・グラスワイン (赤 or 白)
- ・ノンアルコールカクテル
- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶

イタリアは南部と北部とでは、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「中部イタリア」です。ローマやフィレンツェなど、観光地としても人気の高い都市が集まるイタリア中部地域は、地中海性の温暖な気候に恵まれた地域です。素材の味を生かしたあっさり系の味が好まれ、魚介を使った料理のバリエーションも豊富な点が中部地域の大きな特色です。



今回のテーマは

中部イタリア×庄内

Menu

前菜 1
Toscana

- ・山形牛のモツ煮 ランブレドット
- ・鶴岡産の3種の豆と野菜のリポッリータ
- ・月山高原の小麦で作った自家製全粒粉のパン

ランブレドットはフィレンツェで親しまれる牛の4番目の胃袋ギアラを煮込んだ、ストリートフードです。リポッリータは「食べるスープ」と言われるパンが入った煮込み。どちらもパンにはさんでどうぞ。

前菜 2
Toscana

いで葉工望のベビーリーフと
桜鱈のリヴォルノ風

トスカナの港町リヴォルノ。トマトを使った魚料理が有名です。庄内の魚との相性も抜群です。

パスタ
Lazio

ブカティーニ・アマトリチャーナ
もち豚のパンチェッタと
新たまねぎのトマトソース

ブカティーニとは真ん中に穴があいているのが特徴の Pasta です。玉ねぎとパンチェッタ、ペコリーノチーズを使用して作るパスタソース。アマトリチャーナはローマ、ラツィオ州では伝統的な家庭の味です。

お肉
Lazio

庄内牛と山菜、生ハムの
サルティンボッカ風

サルティンボッカはローマの地方料理で、子牛肉の薄切りにセージと生ハムをのせてソテーにします。庄内食材を使ってアレンジしました。

栗のドルチェ どちらかお選びください

ドルチェ
Toscana



A 栗粉のクレープで包んだ
栗のセミフレッド いちごソース



B 栗のセミフレッドと
栗のチュイル いちごソース

トスカナは栗や栗粉を使ったスイーツが有名です。アイスのようなケーキ イタリアの定番スイーツ **セミフレッド** でお楽しみください。

コーヒー or 紅茶



シェフのミニ解説