



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

9.10~
11.30
まで

お一人様 **¥2,800**(+税)

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×庄内

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。今回はイタリア全土の美味しいところをギュッと凝縮しました。どの土地も気候や生活に合った素材の持ち味を活かした魅力的な郷土料理がたくさんあります。



Antipasto

- ・パルマ産生ハムとモルタデッラ
全粒粉のトルタフリッタ (エミリア・ロマーニャ州)
- ・カプレーゼ (カンパニア州)
- ・庄内米アランチーニ (シチリア州)

エミリア・ロマーニャ州は鶴岡市と同じユネスコ食文化創造都市に指定されているパルマを有する州。パルマの生ハムやチーズの他、手打ちパスタやソーセージなど美味しい食材が豊富です。なじみ深いカプレーゼはインサラータ・カプレーゼ「カプリ島のサラダ」という意味のサラダです。アランチーニはライスロッケのこと。シチリアとナポリの名物です。

Primo piatto

いで葉工望のベビーリーフと
スルメイカのジェノヴェーゼ (リグーリア州)

「ベスト・ジェノヴェーゼ」として世界的に有名なバジリコソースを使ったパスタはリグーリア州のジェノヴァで生まれました。

Secondo piatto

庄内豚のポルケッタ
キノコとカボチャのニョッキ (ウンブリア州)

ポルケッタはローストポークの事で、ウンブリアを代表する素材の持ち味を活かした郷土料理の一つです。

Fanciulla

牛テール煮込みのフォカッチャサンド (ラツィオ州)

イタリアの首都ローマがあるラツィオ州の代表的な料理の一つ、牛テールの煮込みを自家製のフォカッチャにサンド。

Dolce

ティラミスのジェラートと
フルーツのマCHEDONIA (ヴェネト州)

イタリア全土でも愛されるデザートティラミスはヴェネト州で生まれました。マCHEDONIAはフルーツボンチのようなデザートです。

Café

コーヒー or 紅茶

