



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)

PINO COLLINA
MATSUGAOKA
ピノ・コリーナ ファームガーデン&ワイナリー 松ケ岡

2020.10.8
New Open!

ピノ・コリーナ松ケ岡
オープン記念

グラスワイン or
ノンアルコールワイン
1杯プレゼント!




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	<ul style="list-style-type: none"> ・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) 	<p>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な食材が豊富です。</p> <p>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。</p> <p>アランチーニはライスコロッケのこと。シチリアとナポリの名物です。</p>
Primo piatto	いであ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。
Focaccia	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CHEDニア (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CHEDニア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	

