

AZALEA

アザレア

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Antipasto 前菜-

小ヤリイカのソテー 黒トリュフの香り 根セロリのエスプーマ

Calamari saltati profumato al tartufo nero con spuma di sedano rapa

Sauteed squid flavored with black truffle and celery root espuma

-Prima pasta パスタ 1-

スパゲッティ キタツラ 根三つ葉とボツタルガ

Spaghetti alla chitarra con Mitsuba(prezzemolo giapponese) e bottarga

Spaghetti with Mitsuba(Japanese parsley) and bottarga

-Pesce 魚料理-

黒ムツ カブのストウファート ハーブのエッセンス

Kuromutsu scottato con rape stufate e essenza di erbe

Pan-seared Black rockfish with braised turnips, herb aromatics

-Seconda pasta パスタ 2-

ガルガネッリ ラディッキオタルディーヴォ

Garganelli al radicchio tardivo

Garganelli with radicchio tardive sauce

-Carne 肉料理-

厳選和牛ロースの炭火焼 堀川ゴボウ マルサラと赤味噌

Manzo giapponese alla brace con scorzonera, Salsa di marsala e "Akamiso"

Roasted japanese beef with burdock root, marsala and "Red miso" sauce

-Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

-Dolce デザート-

丹波栗のエスプーマと洋梨 ヘーゼルナッツの香り 温かいチョコレートのソース

Espuma di castagna con pera fresca e salsa al cioccolato caldo

Chestnuts espuma with fresh pear, hot chocolate sauce

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry