

AZALEA

アザレア

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo Antipasto 前菜 1-

アオリイカ 大葉の香り イカスミ

Calamari crudi con nero di seppia all'Oba

Fresh bigfin reef squid, served with shiso and squid ink

-Secondo Antipasto 前菜 2-

フラン 季節の茸

Flan di funghi misti

Flan of mushroom in season

-Pesce 魚料理-

オコゼのフリット サルサヴェルデ ブロード

Scorfano fritto al salsa verde, brodo di scorfano

Scorpionfish fried, green sauce and broth of fish

-pasta パスタ-

スパゲッティ 大アサリ 芹 ボツタルガ

Spaghetti alle vongole e prezzemolo giapponese

Spaghetti with clams and Japanese parsley

-Carne 肉料理-

和牛ロースのロースト 里芋の赤ワイン煮

Controfiletto di manzo giapponese con taro al vino rosso

Roasted Japanese beef, with taro cooked with red wine

-Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

-Dolce デザート-

イチジクのコンポート ヴィーノブルッチャートソース リコッタペコラのジェラート

Composta di fichi con salsa vino bruciato, gelato di fichi

Fig compote, with "vin burru" sauce and fig gelato

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry