季節の特別8皿のコース

DINNER

厳選の旬の食材を使って仕立てた
シェフのおまかせのスペシャルコース

［アミューズ］

蟹　ビーツ
Crab Beetroot

［前菜］

イカ　ウド
Squid Udo

［前菜］

ホワイトアスパラ　ハマグリ
White asparagus Clam

［前菜］

フォアグラ　苺
Foie gras　Strawberry

［パスタ］

鴨　パッパルデッレ
Duck Pappardelle

［魚料理］

ヒラスズキ　昆布　バター
Blackfin seabass Sea kelp and Butter

［肉料理］

熊本県産　あか牛　山椒　クレソン
Red beef from Kumamoto Prefecture
Japanese pepper and Watercress

［デザート］

ショコラ　ビーツ
Chocolate Beets

［カフェ］

食後のお飲み物
Coffee or Tea

※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでご相談ください
Please ask to staff if you have any allergy

TRATTORIA
CREATTA
-frutti di mare-