季節の特別６皿のコース

LUNCH

¥6,200［税込 ¥6,820］

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

［前菜］

ブリの軽いマリネととんぶりのコンディメント
オレンジの香り
Marinated Yellow tail and Tonburi condiment
with the scent of Orange

［スープ］

マッシュルームと舞茸のスープ
Mushroom and Maitake Supe

［パスタ］

エビと三つ葉のアラビアータ
スパゲッティーニ
Spaghettini Arrabbiata with Shrimp
and Japanese honeywort

［魚料理］

赤エビと白身魚のムース
レモンバターソース
Red shrimp and White fish Mousse
with Lemon butter sauce

［肉料理］

牛肩ロースのタリアータ
アンチョビバターとバルサミコ風味のサラダ
Beef shoulder loin Tagliata
with Anchovy butter and Balsamic flavored Salad

［デザート］

ピスタチオのパンナコッタとザバイオーネ
グレープフルーツのソルベ
Pistachio panna cotta and Zabaione
with Grapefruit sorbet

［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にご相談ください
Please ask to staff if you have any allergy

TRATTORIA
CREATTA
-frutti di mare-