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］

米　キャビア
Rice Caviar

［前菜］

ブラータ　ベリー
Burrata Berry

［前菜］

フォアグラ　フランボワーズ
Foie Gras Raspberry

［前菜］

帆立　昆布　ブロッコリーフィオラーロ
Scallop Kelp Broccoli fiolaro

［パスタ］

白魚　筍　そら豆　タリオリーニ
Whitebait Bamboo shoot Fava bean

［魚料理］

サワラ　菜花　トマト
Spanish mackerel Nabana Tomato

［肉料理］

あか牛　ラディッキオ　エシャロット
Wagyu Akaushi Radicchio Shallot

［デザート］

春菊　苺
Shungiku Strawberry

［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-