

Corso di cena

ディナーコース

# Germoglio

ジェルモ—リオ

¥6,600

## Antipasti misti d'Autunno alla BeM

旬食材を使った オリジナル前菜盛り合わせ

## Pasta e Fagioli con Frutti di mare

海の幸いっぱい詰め込んだ

トスカーナ、豆とパスタのスープ

## Pappardelle alla ragù di Manzo Giapponese con Verdure al forno e Parmigiano reggiano

パッパルデッレ 国産牛の極上ミートソース

千葉野菜の窯焼きとチーズの王様パルミジャーノチーズ添え

## Spalla di Maiale "KOISURUBUTA" con Funghi e Verdure alla salsa di Zenzero e Vino bianco

千葉名産豚 恋豚肩ロースの窯焼き キノコと根野菜添え

白ワインとジンジャーソース

## Dolce della casa

本日のデザート盛り合わせ

## Caffé oppure Thé

コーヒー 又は 紅茶

こちらのコース限定でピッツァのアラカルト値段（高い方の値段）より2種のピッツァを選んでいただき-half & halfでお出しします。