

LA GRIGLIA MENU DI NATALE 2023

ラ・グリリア ナターレ・コース

お1人様 ¥12,000

APERITIVO アペリティーボ



CA'DEL BOSCO / Extra Brut Cuvée Prestige Edizione

カ・デル・ボスコ / エクストラ・ブリュット・エディツィオーネ

ANTIPASTO 前菜

TARTARA DI SALMONE E CAPESANTE

サーモンとホタテのタルタル

PASTA パスタ

TAJARIN AL TARTUFO

トリュフのタヤリン

SECONDO メイン料理

MANZO E ANATRA ALLA GRIGLIA

和牛と鴨肉のグリル

DOLCE ドルチェ（下記よりお選びください）

PANETTONE CON GELATO

パネットーネ ジェラート添え

12月1日より / 数量限定

TIRAMISÙ

ティラミス

CAFFÈ E TISANE カフェ（下記よりお選びください）

ESPRESSO

エスプレッソ

TISANA DI NATALE

クリスマス・スパイス・ティー

INFUSO DOPO PASTO

食後のハーブティー

価格は全て税込みです



ALLA CARTA アラカルト

TAJARIN AL TARTUFO
トリュフのタヤリン ¥3,480

* こちらは各種コースでもお召し上がりいただけます。(＋¥1,000)

トリュフ テーブル・サービス 5g : ¥2,500
10g : ¥4,800

TARTARA DI SALMONE E CAPELANTE
サーモンとホタテのタルタル・キャビア添え ¥2,680

MANZO E ANATRA ALLA GRIGLIA
和牛と鴨肉のグリル ¥6,500

DOLCE ドルチェ

PANETTONE CON GELATO 12月1日より / 数量限定
パネトローネ ジェラート添え ¥980



TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA
ストロベリー・ティラミス ¥980



TISANA DI NATALE
クリスマス・スパイス・ティー ¥580

VINO ワイン

<スパークリングワイン>

CA'DEL BOSCO / Extra Brut Cuvée Prestige Edizione
カ・デル・ボスコ / エクストラ・ブリュット・エディツィオーネ

<白ワイン>

BRAIDA / IL FIORE LANGHE BIANCO
ブライダ / イル・フィオーレ・ランゲ・ビアンコ

<赤ワイン>

FONTANAFREDDA / BAROLO
フォンタナフレdda / バローロ

<赤ワイン>

FONTANAFREDDA / SERRALUNGA D'ALBA
フォンタナフレdda / セッラルunga・ダルバ

<赤ワイン>

BERTANI / AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA
ベルターニ /
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・ヴァルパンテーナ

<甘口スパークリングワイン>

FONTANAFREDDA / ASTI PALETTE BLUE
フォンタナフレdda / アスティ・パレット・ブルー

<デザートワイン>

DONNAFUGATA / KABIR
ドンナフガータ / カビール

生産地	品種	ボトル	グラス
ロンバルディア州	シャルドネ ピノビアンコ ピノネーロ	¥8,500	¥1,480
ピエモンテ州	シャルドネ ナシェッタ	¥5,500	¥900
ピエモンテ州	ネッビオーロ	¥9,780	¥1,580
ピエモンテ州	ネッビオーロ	¥12,000	-
ヴェネト州	コルヴィーナ ・ヴェロネーゼ ロンディネッラ	¥14,000	¥2,680
ピエモンテ州	モスカート	¥5,300	¥900
シチリア州	ジビッポ	¥8,800	¥1,680

BIRRA ビール

BALADIN LEON
バラデン・レオン クリスマス限定ビール 330ml ¥1,580

価格は全て税込みです

Taste the italian wonder