

the terrace 2022

Menù di Natale

お一人様 20,000 円 (税サ込)

[Stuzzichino] お付き出し

三崎鮭のタルターラとキャビアのブルスケッタ
パルマ産生ハムと全粒粉で作ったグリッシーニ

[Antipasto] 前 菜

オマール海老と帆立貝柱 三島野菜のプレサレー
甲殻類のマイオネーズを添えて

[Pasta] パスタ (2種)

- ・ ミントで香りを付けた滋賀県産近江鴨のブロード フォワグラとボルチーニ茸のラヴィオリを添えて
- ・ 北海道産 雲丹のスパゲティーニ

[Pesce] 魚料理

外房釣り金目鯛の蒸し焼き クレーマー・ディ・オリーブとフレッシュトマトで和えたヤリイカ

[Granita] お口直し

リモンチェットロと瀬戸内レモンのグラニータ

[Carne] 肉料理

黒毛和牛フィレ肉のビフテッカ フレッシュトリュフのソース
ローマ風に仕立てた冬野菜のサラダ添え

[Dolce] デザート

クリスマスデザート “the terrace セレクション 2022”

[Caffè espresso e piccolo Pasticceria]

～コーヒーと小菓子～

[Bevanda] ドリンク

乾杯シャンパン

<以下はフリードリンク>

ビール・ペアリングワイン (赤・白)・カクテル・ハイボール
ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・コーラ
ジンジャエール・ノンアルコールカクテル

the terrace
yokohama marine tower
NEWTRO ITALIANO