

the terrace 2022

★*Menù di Natale*★

〈*Corso di pranzo*〉

～お付き出し～

三崎鮪のブルスケッタ

Tuna of bruschetta

～前菜～

オマール海老と帆立貝柱 三島野菜のプレスーレ

甲殻類のマイオネーゼを添えて

Pressed Canadian lobster and scallops, local vegetables with lobster mayonnaise

～パスタ～

イタリア産カラスミのスパゲッティ ヴェネツィア風

Spaghetti with dried mullet roe of venice style

～魚料理～

外房産 平目の蒸し焼き 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

Pan-fry "flounder" with squid dressed olive paste

又は

or

～肉料理～

上州せせらぎ豚ロース肉のグリリア ピューレにした白いんげん豆とトマトの煮込みを添えて

Grilled local pork loin with pureed white beans and tomatoes

又は

or

～牛肉料理

黒毛和牛のアロースト フレッシュトリュフとマルサラ酒のソース +1,500 円

Japanese finest beef in truffle sauce

～デザート～

"Tiramisu" the terrace style

～コーヒーと小菓子～

Coffee and petites fours