

Tana Ventisei è specialmente un corso di Natale

8,000円コース

冬野菜のクリームスープ 温かいフォワグラ

ズワイガニとグリーンアスパラ 神戸トマトのテリーヌ
小野菜とバーニャフレイダソース

鱈白子のポワレ 根セロリのピュレとほうれん草
焦がしバターのソース

プレス産チキンのローストとポロねぎ・手打ちパスタのキタッラ

天然鯛と車エビのポワレ ズッキーニのグラッセと金柑の泡

雪の妖精 濃縮ミルクのジェラートとイチゴの求肥つつみ
ホワイトチョコの白雪見立て

エスプレッソ、コーヒー又は紅茶



12,000円コース

北海道産雲丹と人参、キャビアのコンソメロワイヤル

ズワイガニとグリーンアスパラ 神戸トマトのテリーヌ
小野菜とバーニャフレイダソース

淡路地卵と鴨肉のラグーを詰めたラヴィオローネ
ソースフォンデュータ

車エビのリゾット サフラン風味

和牛へれ肉のロースト 赤オニオンコンフィとサクサクポテト
フォアグラ添え トリュフのソース

雪の妖精 濃縮ミルクのジェラートとイチゴの求肥つつみ
ホワイトチョコの白雪見立て

エスプレッソ、コーヒー又は紅茶

