TOSCANA Wine Pairing Course

トスカーナ風　アンティパストミスト
鶏レバーペーストのクロスティーニ
甘海老と帆立　アーティチョークともち麦　新玉ねぎのピュレ
コッコリと生ハム
トリッパのフィレンツェ風トマト煮込み　白いんげん豆
ピクルス

Assorted Appetizers Toscana Style
Chicken Liver Paste Crostini
Sweet Shrimp and Scallop with Artichoke, Pearl Barley and Pureed New Onion
Coccoli with Prosciutto
Stewed Tripe with White Kidney Beans Florence Style
Pickles

日本海で獲れた魚介類のカッチュッコ　リヴォルノ風
本日の魚2種、浅利、ムール貝、天使の海老、烏賊

Seafood caught in the Sea of Japan "Cacciucco alla Livornese"
Today's Fish 2 kinds, Clams, Mussels, Prawns and Squid in Tomato Sauce

信州豚肩ロース肉のロースト“アリスタ・ディ・マイアーレ・アル・フォルノ”
軽井沢野菜

Roasted Shinshu Pork Shoulder Loin "Arista di Maiale al Forno"
Karuizawa Local Vegetables

オレンジ風味のカントゥッチ
Cantucci flavered with Orange

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

4 glasses pairing

JPY 10,000 (70ml / gls) ｜ JPY 6,000 (40ml / gls)

フレスコバルディ　アリエ
Frescobaldi Alie 2022
品種: シラー主体、ヴェルメンティーノ

フレスコバルディ - ポミーノ・ベネフィツィオ・リゼルヴァ
Frescobaldi - Pomino Benefizio Riserva 2021
品種: シャルドネ

フェルシナ - キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ・ランチャ
Felsina - Chianti Classico Riserva Rancia 2010
品種: サンジョヴェーゼ

フェルシナ - ヴィンサント・デル・キャンティ・クラッシコ
Felsina - Vin Santo del Chianti Classico 2016
品種: マルヴァジア、トレビアーノ、サンジョヴェーゼ

KAGARIBI
KARUIZAWA

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。All prices include consumption tax and service fee.