
stagionale

大地の恵み
Amuse Bouche

宮城産鰹のたたき風 焼き茄子のマリネ ブラータチーズ
フルーツマトのカプレーゼ仕立て
Tonno scottato con melanzane grigliate e marinate
caprese di pomodorini e burrata

仏産フォアグラコンフィ カラマンシー香る柿と人参のサラダ
フランボワーズのサルサで
Foie gras in confit, insalata di cachi e carote
calamondino con salsa al lamponi

安納芋とタレツジョチーズのラヴィオリ
ゴルゴンゾーラのクレマと赤ワインソース
Ravioli ripieni di taleggio e patate
con crema al gorgonzola e salsa al vino rosso

川俣軍鶏のロースト
ヨーロッパ産キノコのサルサ 秋トリュフがけ
Pollo arrosto con funghi e tartufo autunnale

本日のドルチェ
Il dolce di oggi

¥8,000 (税込)

misola
ristorante

misola

大地の恵み
Amuse Bouche

青森産馬肉のカルパッチョ ビーツと紅玉のサラダ
ナッツとパルミジャーノのクロカンテを添えて
Carpaccio di cavallo, insalata di ravanelli e mele
con croccante di noci e parmigiano

青森産白子のロースト ちりめんきゃべつのストウファート
柚子香るかぶのサルサで
Lattume arrosto, stufato di cavoli, cedro e salsa di rape

ヨーロッパ産キノコのアーリオ・オーリオ タリオリーニ
静岡長谷川農園のブラウンマッシュルームがけ
Tagliolini con funghi all' aglio e olio

アルバ産白トリュフのリゾット
Risotto al tartufo bianco di Alba

蝦夷鹿ランプのロースト フランボワーズ香るポルト酒ソース
南瓜のピュレ
Cervo arrosto con salsa di lamponi e porto, con pure' di zucca

本日のドルチェ
Il dolce di oggi

¥10,000 (税込)

misola
ristorante