

VILLA MAGNOLIA

ディナーコース

8000yen

INIZIO

カンタブリア産アンチョビとバターブルスケッタ
スペイン北部の名産品のアンチョビとバターをカリッと焼いたパンに添えたスターターのひと皿

ANTIPASTI

サクラマスのマリネ

青森で水揚げされた旬のサクラマスをウイキョウの葉でマリネしました



バッサノー風 ホワイトアスパラのロースト

ヴェネト州の白アスパラの甘味、ほのかな苦み、香りを余すところなく味わえるよう、

茹でずにカルトッチョ風に火入れしました。

潰した半熟卵とオリーブオイル、ワインビネガーのバッサノー風ソースで。

PRIMI PIATTI

蛤、春キャベツ、カラスミの“オレキエツテ”

耳たぶ型の手打ちパスタ“オレキエツテ”をじっくり蒸し焼きにした春キャベツのソースで。



ホタルイカのトマトソース“マッケロンチーニ”

マルケ州の小さな町、モンテ・サンジュストで作られたセモリナ粉と卵黄のみの極細パスタ。

ホタルイカの肝のコクとトマトの爽やかな酸味が味わえる春らしい魚介のソースで。

SECONDO PIATTO

乳飲み仔牛の骨付きロース肉のロースト

生後2週間以内の乳飲み仔牛の脂肪分の少ない柔らかな肉をしっとりローストしました。季節の春野菜を添えて。

DOLCE

本日のデザート3～4品の中から好きなものをお選び下さい。

※前日までのご予約制です。お苦手、アレルギー等、ご予約時にお知らせ下さい。
※上記メニューは一例です。内容はお任せとなりますので、時期や仕入状況等に応じて変更になります。

TEL: 0422-24-7361

<https://villamagnolia.tokyo>