

# Autumn 2022

*Minestra* / スープ

*Crema di melanzane*

茄子のポタージュと翡翠茄子

*Antipasto* / 前菜

*Antipasto misto*

武相荘 前菜盛り合わせ

*Pesce* / 魚料理

*Tomnetto alla griglia*

鱈のレアグリル 金山寺味噌ソース

*Pasta* / パスタ

*Fedeli al pesce azzurro*

秋刀魚ロースト、茗荷のペペロンチーノ

*Carne* / 肉料理

*Bistecca di manzo e anatra*

黒毛和牛と鴨ビステッカ

*Risotto* / リゾット

*Risotto alla stagione*

新銀杏、チーズリゾット

*Dolce e Caffè* / ドルチェ

*Dolce della casa*

和栗の羊羹

12,000 (税込)

このメニューは期間限定の17時半以降のディナーメニューです。

メニュー内容は一例です。仕入れ状況により予告なしに変更する場合がございます。

メニュー内容は牧山桂子著書『白洲次郎・正子の夕餉』『白洲次郎・正子の食卓』を参考しております。

お問い合わせ・ご予約は 042-708-8633