

Terrattoria EFFE 1周年 感謝を込めて。。

” 大地の恵み” 「旬のアスパラ」 コース

3/21～4 月末まで ￥6500

～食前酒～

” フランチャコルタ” 又はこだわりジンジャーエール

お食事の前に・・・小さなお皿

グリーンアスパラと

熊本・天草ポークのスパラコッタ

Primo Antipasto

桜マスとアスパラ、春野菜のマリネ

サクラチップの香り

Secondo Antipasto

イタリア産ホワイトアスパラ

半熟卵とパルミジャーノチーズ

Pasta

自家製手打ちパスタ” タリオリーニ”

2色のアスパラとフォンデュータソース

春トリュフを削って

Risotto

旬のホタルイカとイタリア・エウガネイ産

野生アスパラのリゾット アンチョビ風味

Secondo

定番！北海道黒毛和牛” 登別牛” の炭火焼き

チミチュリソース

Dolce

宮崎県えびの高原卵と

喜界島紘二郎黒糖の濃厚プリン

Caffe o Te

小菓子とコーヒーまたは紅茶

” 大地の恵み” 食材

長野県二木さんのグリーンアスパラ

たっぷりの堆肥を混ぜ込み、ふかふかの土壌を作り
大事に育てたアスパラです。

みずみずしくて甘みも抜群のアスパラ！

☆その他、佐賀のホワイトアスパラなど入荷予定

イタリア産ホワイトアスパラ

イタリアから届きたてのアスパラをお出しします。

ほのかな苦みと甘みのあるホワイトアスパラ。

春の訪れを感じてください。

その他・・・

お野菜は、茨城・後藤農園、静岡・やさし菜農園谷崎
さんから。その他、日本各地、ヨーロッパから厳選し
た旬な食材をご用意しております。

食前酒で、シニアソムリエ厳選スプマンテを！

” フランチャコルタ”

繊細でクリーミーな泡と

コクのあるスパークリング

ワインです。

もちろんシャンパーニュ方式！

