

Porcini Fair

2018.9/9~11/30

ディナー17:30~22:00
(L.O 21:00)

秋の味覚王『ポルチーニ』フェア

トリュフ、松茸と並ぶ世界三大きのこ「ポルチーニ」。貴重な秋の味覚を存分にお楽しみください。
ソムリエ厳選の茸と相性の良いワインもご用意しております。

黒毛和牛ロースのタリアータ ポルチーニ添え

200g(2~3名様) ¥3,200 / 100g ¥1,600

香ばしく炭火で焼き上げた黒毛和牛ロースのタリアータに
香り豊かなポルチーニを添えた贅沢な組み合わせ。
ワインとの相性が非常に良い一品です。



ポルチーニのクリームソース タリオリーニ ¥1,300

細麺の生パスタ「タリオリーニ」とたっぷりのグラナ
パダーノチーズクリームソースで濃厚な味わいが
ポルチーニと絡み合う秋の定番パスタです。

ポルチーニと千葉県産ボンレスハムの 「ビスマルク風」ピッツァ ¥1,400

ポルチーニと卵は相性が抜群で、定番の組み合わせ。
香りと食感が魅力のポルチーニに黄身を絡めコクのある
バランス良い味わいに。ボンレスハムとモッツアレラ
チーズで仕上げました。



ソムリエ厳選 おすすめワイン (赤)

①モンティ・バルベーラ
Grass ¥800 / Bottle ¥4,500

濃厚かつ心地良い果実の香り、丸みのある芳醇な味わいが広がります。

②ネッビオーロ・ダルバ
Grass ¥750 / Bottle ¥4,200

スミレやバラの香りで、後味にほど良いタンニン、甘味が感じられます。

③ネッビオーロ・ランゲ
Grass ¥800 / Bottle ¥4,500

スミレやチェリー、スパイスの香りでフレッシュ感のある力強い味わいです。

<写真はイメージです / 税込価格 >

