

Dinner plan

DAILY RESTAURANT EAT LOCAL

Inizio

焼き立て自家製フォカッチャ ～厳選オリーブオイルと結晶塩～

Antipasto

イタリア産プロシュートと季節の食材を使った前菜

Pesce

香草の衣を纏った初鯉のレアカツ

～宮崎県産フルーツトマトのフレッシュソース～

Carne

国産牛「ランイチ」とベジター畝田さんの厳選野菜炭火焼き

Pasta

自家製カラスミをたっぷり使ったペペロンチーノスパゲッティ

Dolce

北海道産マスカルポーネのティラミス