



Menu autunno



秋のコース

¥5,000

プリフィクスメニュー … Pasta/Risotto・メイン料理から一品ずつセレクトして頂くコースです。

✔ **本日のアミューズ**

✔ **旬の味覚前菜盛り合わせ**

✔ **Pasta/Risotto パスタ / リゾット**

- * スペシャルリテ 生うにのスパゲティ
- * 太刀魚のペペロンチーニスパゲティ 自家製からすみかけ
- * シンプルなトマトとモッツァレラチーズのフェットチーネ
- * フレッシュポルチャーニ茸のキターラ (細麺の手打ち Pasta) (+ ¥500)
- * パッケリ 車エビのアメリカーナソース (+ ¥500)
- * フレッシュポルチャーニ茸のリゾット ※ポルチャーニ茸が入荷しない時はご提供できないお料理もあります

✔ **Secondi piatti メイン料理**

- * 牛ホホ肉赤ワイン煮込み
- * 骨付き豚のグリル マスタードソース
- * 牛ヒレ肉のカツレツ チーズフォンデュソース
- * U.S. プライムビーフ サーロインステーキ (+ ¥800)
- * 本日のお魚料理

✔ **Dolce Mist / Cafe**



スペシャルコース

¥8,000
(2名様から)

✔ **季節の食前酒**

✔ **本日のアミューズ**

✔ **旬のヒトサラ**

✔ **美食家の前菜盛り合わせ**

✔ **本日のお魚料理**

✔ **U.S. プライムビーフ サーロインステーキ**

✔ **Pasta スペシャルリテ**

✔ **Dolce Mist / Cafe**



Pairing Wine

グラス各種 ¥ 850 / ペアリング ¥ 3,000



サルタレリ / ヴェルディッキオ・ディ・カステリ・イエージ (白)

マルケ州 品種 / ヴェルディッキオ 100%

ヴェルディッキオは、マルケ州を代表する重要な品種です。この州はアドリア海に面しており、地元では豊富な魚介類を使った前菜に、このヴェルディッキオを合わせるのが定番のペアリングです。しっかりとした酸、フルーティーなアロマと果実味に溢れており、上品な余韻が口の中に穏やかに残ります。

シェフが修行したトスカーナ州のリヴォルという街は、ティレニア海の西側に面しており、こちらも豊富な魚介類を使った郷土料理がたくさんあります。VIOLAの前菜も、新鮮魚介類を使ったものが中心です。ぜひマリアージュをお楽しみください。



フィオーレ・ロマーノ / ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスヴィーオ・ビアンコ (白)

カンパーニア州 品種 / コーダ・ディ・ヴォルペ 90% ファランギーナ 10%

ナポリを州都とするカンパーニア州。フィオーレ・ロマーノは、100年以上の歴史を持つワインリーです。ヴェスヴィオの伝統的な味わいを守りながら、近代技術もうまく取り入れながら、この土地ならではの味わいに昇華させます。りんごや柑橘系のふくよかさに、レモングラスなどのハーブ香があり、キレを感じさせる。シーフード系の Pasta や、トマトソース、豚肉などにもマッチングする南イタリアらしい素晴らしい1本です。



グルフィ / ネロイブレオ (赤)

シチリア州 品種 / ネロ・ダーウォラ 100%

シチリアを代表する品種 ネロ・ダーウォラ 100%使用。グルフィでは伝統的な手法を重んじることで、ネロ・ダーウォラのポテンシャルを最大限引き出しています。完熟したリッチなアロマ、オレガノやドライトマトのニュアンス。骨格のある酸が全体を整え、伸びやかな余韻を演出します。各種お肉料理、またマグロや海老のオープン焼きなどにも合わせられる1本です。

シェフは、日本へ帰国する間に、最後にシチリア島を一周する旅に出ました。その旅で、あるとても素晴らしいレストランに出会い、働かせてもらうチャンスを得ましたが、ビザの関係で泣く泣く帰国。いつの日か、またあのキッチンに立ちたいと今でも思っているそうです。



モンテラポーニ / キャンティ・クラッシコ (赤)

トスカーナ州 品種 / サンジョベーゼ 95% カナイオーロ 5%

キャンティ・クラッシコ地区の中でも、特に標高が高く、繊細でエレガントなサンジョベーゼを生み出す銘醸地 ラグダイン キャンティの丘に位置します (ここで食べたキアーナ牛のフィオレンティーナは生涯忘れないでしょう)。スミレやグリーンペッパー、ラズベリーの芳ばしい香り、石灰土壌を表す綺麗なミネラル感。タンニンはシルキーでストラクチャーがしっかりしており、言うまでもなくお肉料理、とりわけビステッカ (レア) と最高のマッチングです。