

ランチ ¥3000

2022.12 Menu del mese

Stuzzichino

青森 牛蒡（ごぼう）、山芋

antipasto

真鱈、真鱈の白子、今市蕪、柚子、
天然 鰯、菜花（チーマ・ディ・ラーパ）、ベーコン

primo piatto

ズワイ蟹、白菜、水菜、トマト

secondo piatto

鴨（腿肉）、香草パン粉

piccola pasticceria

dolce

チョコレート、洋ナシ、リコッタ+500

caffè

コーヒーor紅茶

ランチ ¥5000

2022.12 Menu del mese

Stuzzichino

青森 牛蒡（ごぼう）、山芋

antipasto

真鱈、真鱈の白子、今市蕪、柚子、
天然 鰯、菜花（チーマ・ディ・ラーパ）、ベーコン

primo piatto

トピナンプル（菊芋）、紫芋、ブラータ、
田原ポークの生ハム

primo piatto

ズワイ蟹、白菜、水菜、トマト

secondo piatto

知多牛 響

piccola pasticceria

dolce

チョコレート、洋ナシ、リコッタ+500

caffè

コーヒーor紅茶

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格

ディナー ¥6200

2022.12 Menu del mese

Stuzzichino

青森 牛蒡（ごぼう）、山芋

antipasto

真鱈、真鱈の白子、今市蕪、柚子、あん肝
天然 鰯、菜花（チーマ・ディ・ラーパ）、ベーコン

primo piatto

トピナンプル（蔴芋）、紫芋、ブラータ、
田原ポークの生ハム

primo piatto

ズワイ蟹、白菜、水菜、トマト

secondo piatto

知多牛 響、トリュフ

piccola pasticceria

dolce

チョコレート、洋ナシ、リコッタ

caffè

コーヒーor紅茶

活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9000 (ディナー)

¥6200コースの内容

+

活オマール海老の鉄板焼き

プリップリの弾ける美味しさをご堪能ください！

※お一人様、半身をお付けするため、
偶数人数でのご予約をお願いしております。

¥8200(9品) ¥10000(10品)

※3日前要予約にて
承っております。

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格

12月のメニュー

師走。

何かと慌ただしい日々、ほんの少し、「ほっ」と出来る幸せを・・・
冬に元気な食材たちが「小さな幸せ」を与えてくれます♪ 心安らぎますように・・・

お口通し

ピュレ状にした、青森の牛蒡。山芋は粗卸し、
イタリアの魚醤（ガラム）とレモンで調節しました。アマニのシードを少し。

季節の贈り物（前菜の盛合せ）

（お皿左側より）

- ・下にザワークラウト、真鱈のエスカベッシュに、人参のラペ。
- ・真鱈の白子はフリットにしています。揚げる時に炭酸水を使うことでカリカリと良い食感になります。仕上げにガラムマサラを少し。ビーツの穴あきチュイルを添えて。
- ・今市蕪を塩と柚子、檸檬でマリネ。天然鰯の炙りに 冷たい蕪蒸し。
- ・大府 あぐりーもさん（自然農法、無農薬）の菜花（チーマ・ディ・ラーバ）を使った、イタリアの玉子焼き、フリッタータ。
カリカリに焼いたベーコンとパイ、チーズでお召し上がりください。

温製パスタ

ニンニク、アンチョビ、鷹の爪をオリーブオイルで炒め、
刻んだフレッシュトマトを入れます。白菜をしんなりさせ、ズワイ蟹。
水菜を飾ってお出します。

メイン

鴨の腿肉をニンニク、ローズマリーでゆっくりソテー。
皮目を下に焼くことで、皮の余分な脂が抜け、食べ易くなります。
マスタードと、香草パン粉で仕上げ。

デザート

生チョコタイプのガトーショコラ。小麦粉は使わず焼き上げます。
洋梨は赤ワインを使ったジャム風に。
リコッタチーズとナッツ、ブルーベリーなどのベリー系を飾り、
ココアと、バター、水あめで作った焼きヌガーを添えました。

12月のメニュー

師走。

何かと慌ただしい日々、ほんの少し、「ほっ」と出来る幸せを・・・
冬に元気な食材たちが「小さな幸せ」を与えてくれます♪ 心安らぎますように・・・

お口通し

ピューレ状にした、青森の牛蒡。山芋は粗卸し、
イタリアの魚醤（ガラム）とレモンで調節しました。アマニのシードを少し。

季節の贈り物（前菜の盛合せ）

（お皿左側より）

- ・下にザワークラウト、真鱈のエスカベッシュに、人参のラペ。
- ・真鱈の白子はフリットにしています。揚げる時に炭酸水を使うことでカリカリと良い食感になります。仕上げにガラムマサラを少し。ビーツの穴あきチュイルを添えて。
- ・今市蕪を塩と柚子、檸檬でマリネ。天然鰯の炙りに 冷たい蕪蒸し。蒸したあん肝と。
- ・大府 あぐりーもさん（自然農法、無農薬）の菜花（チーマ・ディ・ラーパ）を使った、イタリアの玉子焼き、フリッタータ。
カリカリに焼いたベーコンとパイ、チーズでお召し上がりください。

温製パスタ

紫芋のスープに浮かばせた、トピナンプル（菊芋）のニョッキ。
ストラッチャテッラという生クリームの入ったモッツァレラ「ブラータ」と、
田原ポークの生ハムを一緒にご賞味ください。

温製パスタ

ニンニク、アンチョビ、鷹の爪をオリーブオイルで炒め、
刻んだフレッシュトマトを入れます。白菜をしんなりさせ、ズワイ蟹。
水菜を飾ってお出しします。

メイン

知多牛「響」は、ほど良くやわらかな肉質で、国産牛ならではの甘みを持ち、
赤身の旨さとサシのバランスが抜群です。

“心に響く上質な味わい”生産者の想いから付けられた名前です。

デザート

生チョコタイプのカトーショコラ。小麦粉は使わず焼き上げます。
洋梨は赤ワインを使ったジャム風に。
リコッタチーズとナッツ、ブルーベリーなどのベリー系を飾り、
ココアと、バター、水あめで作った焼きヌガーを添えました。