

『トスカーナの風を感じて』

イタリア最高級スパークリングワインの乾杯から始まる  
ワインメーカーズディナーで、至福の時間をお過ごしください。



薪の直火焼きステーキ



ビットーレ風ランブレドット



トスカーナのバスタ2種



一口前菜



前菜の盛り合わせ



デザート



(食材の入荷状況により、内容が一部変更することがございます。)

2015/11/05(木)

お一人様 ¥10,000

(料理・ワイン・税・サービス料込み)

Agricola Querciabella



Mr. Giorgio Fragiaco  
From Agricola Querciabella Toscana



イタリアトスカーナより、クエルチャベ  
ッラ社のジョルジオ・フラジャコモ氏が  
来日され、氏の楽しいお話を変えながら、  
ビットーレ特製のトスカーナ名物料理を  
はじめ、ワインメーカーズディナー限定  
メニューとともに、アグリコーラ・クエ  
ルチャベッラのワインをお楽しみください。

ワインメーカーズディナー特別料理

- |                |                       |
|----------------|-----------------------|
| 1. Stuzzichino | ストゥッツィキーノ 一口前菜        |
| 2. Antipasti   | アンティバスタ 前菜の盛り合わせ      |
| 3. Zuppa       | スープ ビットーレ風ランブレドット     |
| 4. Paste       | バスタ トスカーナのバスタ2種       |
| 5. Pizze       | ピッツァ 本日のおすすめピッツァ      |
| 6. Insalata    | サラダ 季節のグリーンサラダ        |
| 7. Carne       | メイン 越後牛肉の薪焼きグリルと季節野菜  |
| 8. Formaggio   | チーズ イタリア産チーズの盛り合わせ    |
| 9. Dolci       | デザート 木の実のタルトと自家製ジェラート |
| 10. Caffè      | カフェ 食後のお飲み物 コーヒー又は食後酒 |

ご予約  
受付中

お席に限りがございますので、  
お早目のご予約をお願いいたします。  
17時～19時のお好きな時間をご予約ください。

