

プリミ・バチ 2021年 秋のテーマは「トスカーナ州」

山から海まで擁する、変化に富んだトスカーナの地形は特徴的な食材の宝庫。

悠久の時間が流れるトスカーナ州の山海の恵みを感じていただけるコースをご用意いたします。

プリミ・バチらしいシンプルでありながらエレガントな伝統料理をご堪能ください。

Menù Toscana ¥8,700

Stuzzichino (アミューズ)

Crostini, Foie Gras and Fig

フォアグラとイチジクのクロスティーニ

フォアグラとイチジクのペーストをのせたカナッペ 秋トリュフの香りを添えて

Antipasto (前菜)

“Cacciucco” - Italian Seafood Stew with Tomatoes

魚介のマリネとフルーツマトの

“カッチュッコ” 仕立て

トスカーナにある港町リボルノ名物、魚介のトマト煮“カッチュッコ”を前菜に

Primo Piatto-1 (パスタ-1)

Testaroli, Porcini and Abalone Mushroom Sauce

テスタローリ ポルチーニ茸とあわび茸のソース

古代の生パスタ“テスタローリ” 薫り高いポルチーニ茸のソースにアワビ茸の食感とともに

Primo Piatto-2 (パスタ-2)

Homemade Pici with Boar Cheek and Burdock Ragout

自家製ピーチ イノシシと牛蒡のラグー

コシのあるうどん状のパスタ“ピーチ”

赤ワインで仕上げたイノシシのラグーに牛蒡の食感を添え、パルミジャーノをふりかけて

or 又は

Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

Carne (メイン料理)

Hida Beef Tagliata and Beef Cheek Peposo

飛騨牛のタリアータと牛ホホ肉のペポーゾ

飛騨牛サーロインの薄切りステーキ 赤ワインと胡椒で煮込んだ牛ホホ肉の盛り合わせ

Dolce (デザート)

Chestnut and Rosemary Semifreddo, Vin Santo Sauce

栗とローズマリーのセミフレッド ヴィンサントのソース

栗の冷凍アイスケーキ“セミフレッド” ローズマリーの爽やかさとヴィンサントの豊潤な香りを添えて

シェフ 宇賀神 崇
Executive Chef TAKASHI UGAJIN

Menù ”Primi Baci” ¥6,300

Stuzzichino (アミューズ) 旬の一口

Antipasto (前菜)

Burratina Cheese and Fruit Tomatoes “Caprese” with Prosciutto
ブラティーナとフルーツマトのカプレーゼ プロシュート添え

Primo (パスタ)

Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream
ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

Second (メイン料理)

Fish of the Day
シェフからのお魚料理

or 又は

Grilled Iberico Pork with Caponata
イベリコ豚ロース肉のグリル カポナータ添え

Dolce (デザート)

Cassata, Caramelized Hazelnut and Candied Fruit
キャラメリゼしたヘーゼルナッツとキャンディーフルーツを散りばめた“カッサータ”

Course Speciale ¥11,000

厳選食材を使用したシェフ渾身のおまかせフルコース

お料理はスタッフに当日お尋ねください

Pizza (ピッツァ)

	Grande (30cm)	Piccola (24cm)
<i>Pizza 4 Formaggi</i> 4種類のイタリア産チーズとサンドライドマトのピッツァ	¥1,890	¥1,000
<i>Pizza Margherita</i> ピッツァ・マルゲリータ	¥1,890	¥1,000
<i>Pizza con Prosciutto e Rucola</i> パルマ産生ハムとルッコラのピッツァ	¥1,890	¥1,000
<i>Pizza Acciughe - Pizza with Anchovy, Garlic, Caper and Olives</i> ニンニク、ケッパー、アンチョビ、ブラックオリーブのピッツァ	¥1,890	¥1,000

アラカルトメニューもご用意しております。お気軽にお申し付けください

5% service charge will be added to your bill.
お会計の際に別途サービス料5%を頂戴しております。