



TRAMONTO

creativo

クレアティーボ

pane

パン

自家製フォカッチャ

antipasto

前菜

ヤシオマスのミキュイ
菜の花と柚子胡椒のソース

zuppa

スープ

カリフラワーのポタージュ

risotto

リゾット

赤海老とラディッキオの
赤ワインリゾット

secondo piatto

肉料理

ハンガリー産マグレ鴨のロースト
バルサミコソース

4,400

dolce

デザート

ショコラテリーヌ

+800



TRAMONTO

stagione

スタジオーネ

pane

パン

自家製フォカッチャ

antipasto

前菜

ヤシオマスのミキュイ
菜の花と柚子胡椒のソース

zuppa

スープ

カリフラワーのポタージュ

specialite

ラビオリ

那須三元豚とセロリのクルルジョネス

risotto

リゾット

赤海老とラディッキオの
赤ワインリゾット

secondo piatto

肉料理

ハンガリー産マグレ鴨のロースト
バルサミコソース

dolce

デザート

ショコラテリーヌ

6,200



TRAMONTO

tramonto

トラモント

pane

パン

自家製フォカッチャ

antipasto

前菜

ヤシオマスのミキュイ
菜の花と柚子胡椒のソース

zuppa

スープ

カリフラワーのポタージュ

specialite

ラビオリ

那須三元豚とセロリのクルルジョネス

primo piatto

パスタ

サルデーニャ産ポットルガと蛤のリングイネ

secondo piatto

肉料理

那須野ヶ原牛のロースト
赤ワインソース

dolce

デザート

ショコラテリーヌ

8,800