

C  R R E N T E

La vita

Italian Amuse Bouche
シェフからの“イタリアンアミューズ”

Green Asparagus cooked in two ways
with Potato Puree and Sakura Infusion
グリーンアスパラガスを2種の調理法で
ジャガイモのピューレ 桜のハーモニー

Homemade Ciabatta
自家製チャバタ

Homemade Fusilli Aglio e Olio
With Octopus and Celery
自家製フジッリ 風味豊かなタコとセロリのアーリオオーリオ

Sautéed Seafood in Crustacean Nage
香ばしく焼き上げた海の幸のソテー 甲殻類のナージュ仕立て

Or
または

Sautéed Japanese Wagyu Beef
with Homemade Genovese and Kaffir Lime Leaves
沖縄県産和牛のソテー 自家製ジェノベーゼ エスニックの香りを閉じ込めて

Fresh Strawberry
至福のひととき 爽やかな酸味広がるフレッシュイチゴ

Chamomile and sweet and sour Tropical Jelly
Almond Milk Gelato served with Chai Bubbles
春の装い カモミールと甘酸っぱいトロピカルジュレ
アーモンドミルクジェラート チャイ風味のバブル添え