

TRATTRIA CREATTA
BUON NATALE

3KINDS OF FOIE GRAS VARIATION

3種のフォアグラのヴァリエーション

FLOUNDER AND "EZO" ABALONE CARPACCIO , CAVIAR AND MULLET ROE , LIME CREAM

真子鰈、えぞ鮑のカルパッチョ キャビアとカラスミのライムクリーム

LINGUINE WITH SCAMPI TOMATO RAGOUT SAUCE

旨味を凝縮した手長海老のトマトソース リングイネ

GRILLED TILE FISH WITH BLACK TRUFFLE ,KING CRAB AND MAITAKE MUSHROOM SOUP

黒トリュフを纏った子甘鯛の炙り焼き タラバガニと舞茸のコンソメ

WAGYU BEEF SIRLOIN BLOILED WITH ROCK SALT, POTATO MILLEFEUILLE AND RED WINE ONION SAUCE

黒毛和牛サーロインの岩塩包み 芋のミルフィーユ オニオンカベルネソース

GATEAU CHOCOLAT WITH TRUFFLE ICE CREAM

なめらかなガトーショコラ 白トリュフとバニラのアイスと共に

COFFEE OR TEA

コーヒー 又は 紅茶