

ISOLETTA

T R A T T O R I A

Summer Dinner Course

Amuse

ういきょうと玉ねぎの冷製スープ 紅芋パンケーキ 白レバーのムース

Chilled soup of Fennel and Onion, Sweet Potato Pancake, White Liver Mousse

Antipasto

スモークサーモン 島豆腐のムース 白ごま風味 山椒クリーム

Smoked Salmon, Okinawan Tofu Mousse, Japanese Pepper Cream White Sesame Flavor

Pasta

イタリア産キャビアとマスコのフェデリーニ ホースラディッシュのクリーム

Fedellini with Italian Caviar and Trout, Horseradish Cream

Pesce

宮古島産の鮮魚のソテー ピンキージョのサラダ仕立て

Sauteed Miyako Island Fresh Fish with Pinkyjo Salad Style

Carne

沖縄県産豚肩ロースのポルケッタ 宮古はちみつと島胡椒のソース

Okinawan Pork Shoulder Porchetta with Miyako Honey and Island Pepper Sauce

または 沖縄県産和牛のタリアータ (+2,400 円)

or Okinawan Wagyu Beef Tagliata (+2,400 yen)

Dolce

パイナップルのババ ヨーグルトクリーム

Pineapple Baba with Yogurt Cream

※表示料金は日本円で、税金・サービス料が含まれます。※メニュー内容および料金は、予告なく変更になることがあります。※アレルギーなどお食事に特別なご要望がある場合は、スタッフまでお申しつけください。※本メニュー用紙はサトウキビのしぼりカスを再利用した省資源型印刷用紙を使用しております。

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. *Menu items and prices are subject to change without notice. *If you have any food allergies or intolerances, please let us know. *This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.