

L A V E D U T A

ランチ

アオリイカのクルード（山中シェフ）

ビーツガスパチョ マンゴーチャツネ フロマージュ ブラン ベルメンティーノ ゼリー

穴子のパッパルデッレ（シェフ吉田）

ポルチャーニ 銀杏 ローズマリーノ

和歌山県 大瀬戸伊佐木カッチュッコ（シェフ吉田）

蛤 サフラン 茄子

熊本県 蝦夷鹿のアロスト（山中シェフ）

パンデピス 根セロリ バターナッツ南瓜 ポワブラードソース

栗粉のネッチ（シェフ吉田）

大阪府 羽曳野 無花果 宮崎県 栗黒ビール 兵庫県 弓削牧場 フロマージュ フレ

お茶菓子

（wh, m, e, c）

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/egg

b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp w = くるみ/walnut

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

L A V E D U T A

ディナー

毛蟹のパンツァネッラ（シェフ吉田）
もって菊 アントニウス キャヴィア 松の実

アオリイカのクルード（山中シェフ）
ビーツガスパチョ マンゴーチャツネ フロマージュ ブラン ベルメンティーノ ゼリー

フォアグラのロゾラート（山中シェフ）
カンネリーニ タラゴン 伏見とうがらし トリュフソース

穴子のパッパルデッレ（シェフ吉田）
ポルチャーニ 銀杏 ローズマリーノ

和歌山県 大瀬戸伊佐木カッチュッコ（シェフ吉田）
蛤 サフラン 茄子

熊本県 蝦夷鹿のアロスト（山中シェフ）
パンデピス 根セロリ バターナッツ南瓜 ポワブラードソース

栗粉のネッチ（シェフ吉田）
大阪府 羽曳野 無花果 宮崎県 栗黒ビール 兵庫県 弓削牧場 フロマージュ フレ

お茶菓子

(wh, m, e, c)

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/egg
b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp w = くるみ/walnut

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。