



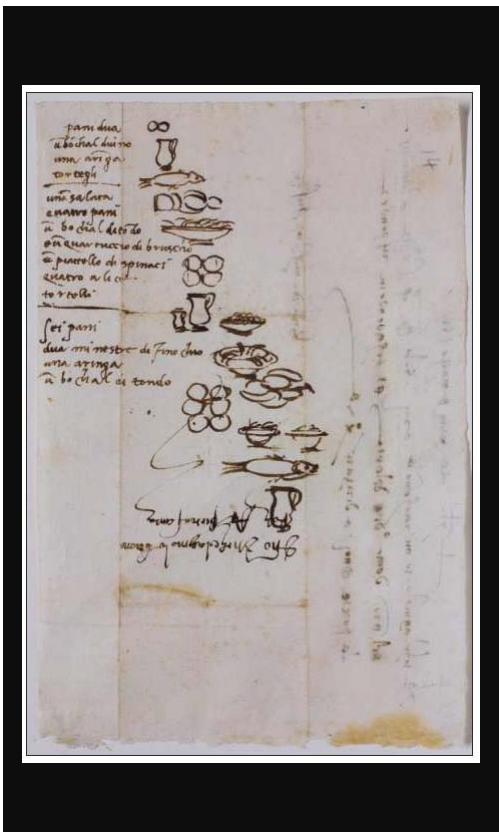
## “Pranzo Michelangelo”

### ミケランジェロの昼食

11月17日まで上野・国立西洋美術館で開催中の

「ミケランジェロ展 天才の軌跡」

ミュージアムのオフィシャルコラボレーションレストランとして、  
食通としても有名なミケランジェロのスケッチブックにあったメニューを基に、  
期間限定の特別ディナーコースをプロデュースいたしました。



*Fegatini di Pollo alla Maniera*

*Ribollita con Verdure Stagione*

*Carpaccio di Cavallo con Parmigiano*

*Ravioli di Ricotta con Tarutufu*

*Tagliata di Manzo Aglio Olio Rosmarino*

*Dolce e Caffé*

トスカーナ風レバーペースト“フェガティニーニ”

季節野菜のリボッリータ

熊本産桜肉のカルパッチョ ジュニパーベリーの香りで

自家製リコッタチーズのラビオリ 黒トリュフの香り

炭火で焼いた熟成和牛のタリアータ

ローズマリーオイルとともに

デザート盛り合わせ コーヒー・紅茶

¥5,800

コースのお料理に苦手な食材等がございましたら、  
お気軽にスタッフまでお申し付けください。





## “Cena Michelangelo”

### ミケランジェロの晩餐

11月17日まで上野・国立西洋美術館で開催中の「ミケランジェロ展—天才の軌跡」システイーナ礼拝堂500年祭を記念したオフィシャルコラボレーション。食通としても有名だったミケランジェロのスケッチブックにあったメニューを基に、期間限定の特別ディナーコースをプロデュースいたしました。

*Fegatini di Pollo alla Maniera*

*Ribollita con Verudure Stagione*

*Carpaccio di Cavallo con Parmigiano e Rucola Profumati di Ginepuro*

*Ravioli di Ricotta con Tarutufu*

*Risotto ai Polcini*

*Pesce del Giorno alla Livornese*

*Tagliata di Manzo Aglio Olio Rosmarino*

*Dolce e Caffé*

トスカーナ風レバーペースト“フェガティニーニ”

季節野菜のリボッリータ

熊本産桜肉のカルパッチョ ジュニパーベリーの香りで

自家製リコッタチーズのラビオリ 黒トリュフの香り

フレッシュポルチーニのリゾット

本日も入荷の鮮魚のリボルノ風トマトソース仕立て

炭火で焼いた熟成和牛のタリアータ ローズマリーオイルとともに

デザート盛り合わせ コーヒー・紅茶

¥12,000

コースのお料理に苦手な食材等がございましたら、  
お気軽にスタッフまでお申し付けください。

