

Udatsu Menu

月替わりの前菜・パスタ・メイン・デザートのコース

6,500 (税込)

～Inizio～

ゼツポリーニ (ナポリ名物 青のりの揚げパン) *【Zeppoline】*

～Antipasto～

徳島県産白身魚の冷製ヴァポレ

焼柚子のピュレと生ハム添え

*【Chilled Vaporetto of White Fish with
Grilled Yuzu Purée, prosciutto】*

～Specialita dello chef～

シェフのおすすめ料理 *【Chef's Special】*

～Primo～

下記の中から一品お選びください Please choice one

フレッシュバジルのスパゲティ “ジェノベーゼ”

【Spaghetti with Homemade Fresh Basil Sauce “Genovese”】

自家製完熟トマトソースのスパゲティ “ポモドーロ”

【Spaghetti with Burrata Cheese and Homemade Tomato Sauce “Pomodoro”】

季節の食材を使った 生パスタ (+¥300)

【Fresh Pasta with seasonal ingredients (+¥300)】

本日のおすすめパスタ

【Today's special pasta】

~Second~

下記の中から一品お選びください

Please choice one

金時豚 肩ロース炭火焼

【Charcoal Grilled Local Pork "Kintoki-buta"】

阿波尾鶏 もも肉炭火焼

【Charcoal Grilled Local Chicken "Awaodori"】

黒毛和牛 希少部位炭火焼

【Charcoal Grilled Japanese Black Beef】

牛肉の焼き加減はミディアムレアになります

~Dolce~

下記の中から一品お選びください

Please choice one

焼き林檎とレーズンのストゥルーデル風

【Strudel style with baked apples and raisins】

阿波育ちのティラミス

【Tiramisu】

ココナッツ風味のパンナコッタ

【Panna Cotta】

食後のコーヒーor紅茶 + 300円

Coffee or Tea after meal (+300yen)