

2017.4.19

L'ART ET MIKUNI

Menu

Inizio

ゼッポリーニと調布産ふきのスープ仕立て

Antipasto

春江戸東京野菜のカボナータ
(調布産ラディッシュ・東久留米産あやめカブ・杉並産フルーツマト)

Pasta

桜海老と小金井産筍の“キタツラ”
(調布産イタリアンパセリ・小金井産筍)

Risotto

東京うどんのリゾット
(国分寺産東京うどん)

Pesce

初鱈とニシユタカのコンフィ カンノナウ サルデーニャのソース
(調布産ニシユタカ)

Carne

北海道産和牛とボルチーニ茸のソース
千住ネギのクレマとネギ坊主のフリット、椎茸のロースト添え
(千住ネギ・足立区産ネギ坊主・府中産椎茸)

Dolce

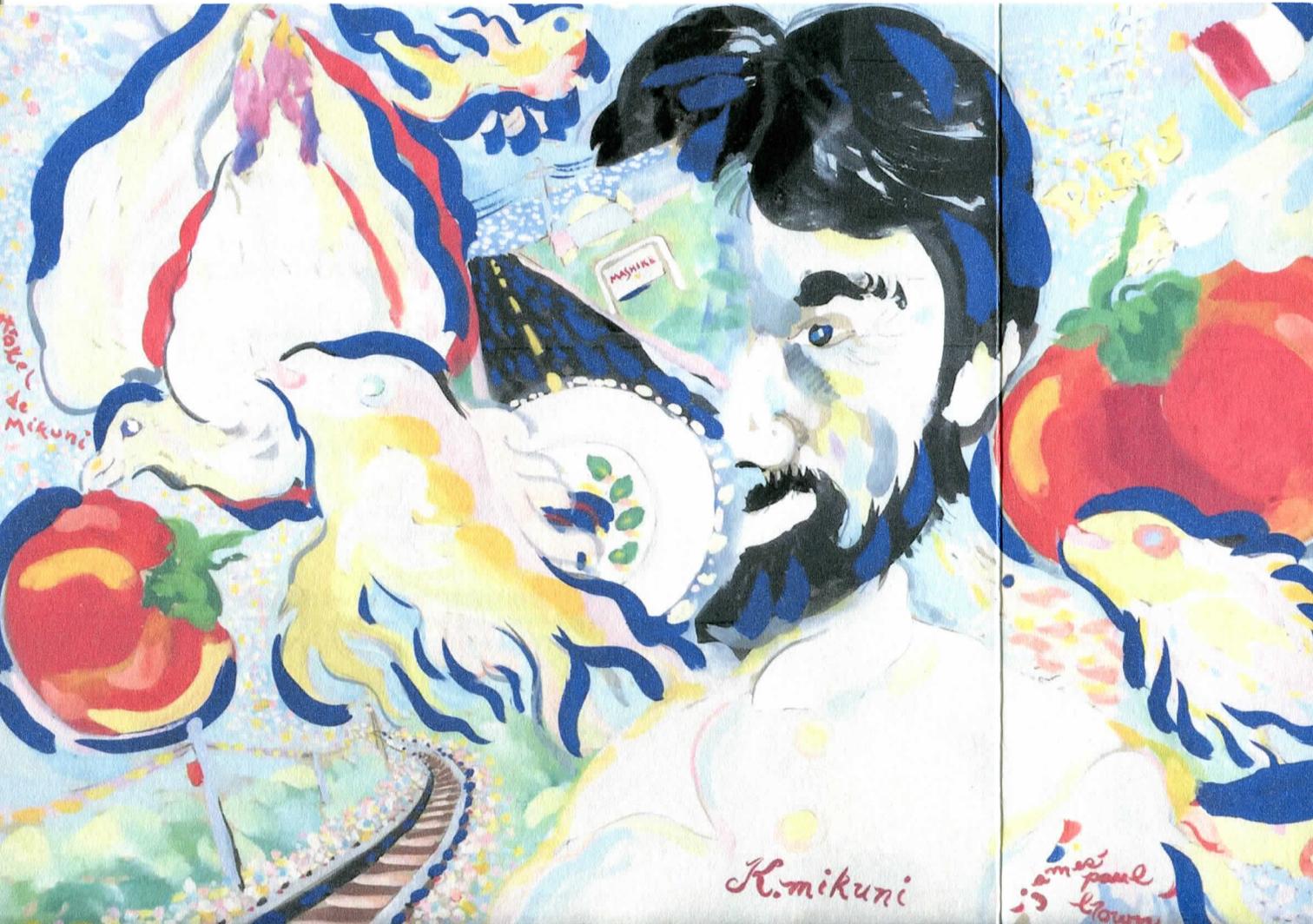
桜マカロンと練馬区産イチゴ、ピスタチオのジェラート添え
(練馬区産苺 あきひめ)

Piccola pasticceria

ブティフル

Coffee o te

コーヒー又は紅茶



Stole
de Mikuni

MASHIKI

K. Mikuni

am
paul
is
brown