

31 Dicembre 2024
New Year's Eve

GALA DINNER

Ristorante **AMEDEO** - Roma

*ペアリングワインは別料金
(1杯ずつ注文可能)です。
当日、レストランにてご注文
ください。

ウェルカム・プロセッコ (スパークリング・ワイン)

ウェルカム・プロセッコ (スパークリング・ワイン)

☆ アンティパスト (前菜)

Tris di mare: Gamberi rossi crudi con limone candito / carpaccio di salmone
marinato agli agrumi e bourbon whiskey con crema di avocado / tartare di
tonno rosso al mango

海の幸3種盛り合わせ:

生アカエビ 砂糖漬けレモンピール添え / 柑橘類とバーボンウイスキーでマリネした
サーモンのカルパッチョ アボカドクリーム添え / マグロとマンゴーのタルタル

*Wine pairing - Prosecco Rosé Brut, Doc, Bosco del Merlo, Veneto

* ペアリングワイン ★ (ロゼ) プロセッコ・ロゼ・ブリュット DOC
ボスコ・デル・メルロー - ヴェネト州 €7.50

☆ プリモ・ピアット (パスタ、リゾット類)

Risotto carnaroli Acquerello alla bisque di crostacei
con battuto di gambero rosso e lime

ビスク (甲殻類の濃厚スープ) 仕立てのリゾット* アカエビとライムのタルタル添え

(*ピエモンテ州産"アックエレロ"ブランドの熟成カルナローリ米使用)

*Wine pairing - Pinot Grigio Bolzano, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

* ペアリングワイン ★ (白) ピノ・グリージョ - ホルツァーノ DOC
ケッレレイ・ボーゼン - アルト・アディジェ州 €7.50

☆ セCOND・ピアット (メインディッシュ)

Filetto di dentice con il suo fumetto,
verdure julienne e patate alla mediterranea

地中海産キダイのフィレのフユメ (魚のアラ出汁) ソース仕立て
細切り野菜と地中海風ポテト添え

*Wine pairing - Pinot Grigio Bolzano, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

* ペアリングワイン ★ (白) ピノ・グリージョ - ホルツァーノ DOC
ケッレレイ・ボーゼン - アルト・アディジェ州 €7.50

☆ ドルチェ (デザート)

Tiramisù della casa con scaglie di cioccolato di Valrhona

当店自慢のティラミス "ヴァローナ"社*のチョコレートフレークのせ
(*フランスの高級チョコレートメーカー)

*Wine pairing - Vin Santo, Antinori, Toscana

* ペアリングワイン ★ (デザート) ヴィン・サント
アンティノーリ - トスカーナ州 €7.00

☆ アンティパスト (前菜)

Tartare di filetto con fonduta di parmigiano, tuorlo bio e riso venere soffiato
燻製ブラックアンガス牛のカルパッチョとブッタータチーズの黒トリュフのせ

*Wine pairing - Merlot / Cabernet MCMXX, Igp, Mergé, Lazio

* ペアリングワイン ★ (赤) メルロー /カベルネ MCMXX IGP
メルジェ - ラツィオ州 €8.00

☆ プリモ・ピアット (パスタ、リゾット類)

Tonnarello artigianale al doppio burro con tartufo nero pregiato

自家製トンナレロパスタ (太麺) のダブルバター仕立て フレッシュ黒トリュフ添え

*Wine pairing - Roero Valmaggione, Docg, Ca Rossa, Piemonte

* ペアリングワイン ★ (赤) ロエロ・ヴァルマッジョーレ DOCG
カ・ロッサ - ピエモンテ州 €12.00

☆ セCOND・ピアット (メインディッシュ)

Filetto di manzo "Sakura" con salsa al Brunello,
patate nocciola e verdure glassate

"サクラ"ブランド*フィレ肉のブルネッロワインソース仕立て
ココロポテトのローストと野菜のグラッセ添え

(*Galli社が供給する高級牛肉のブランド。脂肪交雑 (霜降り) 等級 7~9の"SAKURA
YOZA"を使用)

*Wine pairing - Brunello Docg, Verbena, Toscana

* ペアリングワイン ★ (赤) ブルネッロ DOCG
ヴェルバーナ - トスカーナ州 €12.00

☆ ドルチェ (デザート)

Panettone artigianale "Tiri" servito con salsa inglese alla vaniglia bourbon

"ティリ"社*特製パネットーネ

バーボンバニラ (マダガスカル原産バニラビーンズ) 風味カスタードソース添え
(*パネットーネの革新的製法を取り入れたバジリカータ州の老舗菓子工房)

*Wine pairing - Moscato D'Asti Docg, Paolo Saracco, Piemonte

* ペアリングワイン ★ (デザート) モスカート・ダスティ DOCG
パオロ・サラッコ - ピエモンテ州 €8.00

☆
フ
ィ
ッ
シ
ュ
・
メ
ニ
ー

☆
ミ
ー
ト
・
メ
ニ
ー