

# La Corrispondenza dal PONTE VECCHIO

11/15(金)、16(土)、17(日) 3日間限定!!

38周年限定コース (北浜本店 要予約)

1986年9月11日に開業してから38年が経ち、数えきれないほどの料理を考案してきました。

皆様にご愛顧いただいておりますシグネチャーデッシュ“温かいポテのティンバツロとキャビア”。

白トリュフとの相性を考え、今回の為に開発した新作の詰め物パスタ料理。

その他、長きに渡りお出ししております料理の進化版など。まさに集大成のような周年特別コースをご用意致します。

11/15～17(金、土、日)の3日間限定、ランチ・ディナータイム共にご都合の良いお時間でお越しください！

(食材の都合もございますので必ずご予約をお願い致します。)

## ～38周年特別コース～

¥24,200 (税込・サービス料10%別)

★は白トリュフとの相性を考え、誕生した新作料理です

・海水ジュレをまとった北海道産ウニ、アミノ酸スープに浮かべて

・温かいポテのティンバツロとキャビア

・菜の花のつぶつぶで覆った本マグロの軽いスモークと温度卵、ポツタルガ

・奥伊勢スタージョン《チョウザメ》のスタート たっぶりのポルチーニ茸とクレソンに熱いオイルをかけて

・アワビとウナギのグツグツ小鍋 アーティーチョークと小蕪を添えて 柚子の香り

★じゃがいも生地で包んだトロ口詰め物 水分を使わないで作った肉のsuccolに浮かべて 松茸添え

・リングイネリガーテ 鴨のコンフィとスモークパンチェッタのアマトリチャーナ 実山椒を効かせて

・Dカットした赤牛の炭火焼きロースト 香ばしいクロッカントと柔らかい口ゼの共存

・アバンデセール

・ドルチェ

・カフェ・プティフル



## 38周年特別コース ～ドリンクペアリング～ 8種 16,500円

《こちらのコースに合わせたペアリングもご用意します。》

セラーで長期間じっくり熟成させ、現在は入手困難のバローロ2004【マグナムボトル】を

抜栓します！日頃の感謝を込め、38周年料理とマッチングさせた

スペシャル内容のペアリングを特別価格でご用意します！

※無くなり次第、別のアイテム(同等品)に変更いたします。

◆ ELIO ALTARE Barolo Vigneto Arborina 2004 【マグナムボトル】



## ★イタリア アルバ産白トリュフ入荷致しました!!

3g 6,600円～で★新作パスタ料理を白トリュフ仕様に  
変更させていただきます。

この3日間しか味わえない特別メニューですので

ぜひこの機会にお楽しみください！



ご予約・お問い合わせは北浜本店までご連絡いただくか、公式HPでも承っております。

TEL 06-6229-7770

HP <https://ponte-vecchio.co.jp/kitahama>