

北海道日高モッツアレラチーズ100g、チェリータイプ、バストンチーノ
料理写真

イル・メルカート 山崎シェフ

■カプレーゼ

(日高モッツアレラチエリー、フルーツトマト、真鯛、EXバージンオリーブオイル、
フレッシュバジル)



■日高モッツアレラ生ハム包み

日高モッツアレラ 100g をスライスカットして、その上にそら豆、鱈、蟹入りムースをのせ、その上にダイズ状のフルーツトマト、イクラ、イタリアンパセリをのせてプロシューで包む。



■3種チーズ Pizza トリュフのせ (バストンチーノ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ)
カットしてお好みで蜂蜜をかける。



■カレーPizza (バストンチーノ使用)



■トマトソース Pizza フォアグラのせ (バストンチーノ使用)



■冷製トマト蟹入りパスタ (パスタ：フェディリーニ 日高モツツアレラチェリータイプ使用)



■アカアパツツア（日高モッツアレラチエリータイプ使用）

ハマグリのだし汁に白ワイン、カンパチを入れ炊き、トマト、フレッシュバジルで甘みをだす。



■牛フィレ肉バルサミコソースかけ（日高モッツアレラ 100g 使用）



■デザート

下から時計まわり：

レアチーズケーキ、サボア、パンナコッタ、カタラーナ、リコッタとドライフルーツのタルト、黒ゴマのブランマンジェ、かぼちゃのプリン、ぶどう

ココット：グレープフルーツのゼリー



以上