



Fornello Special Week

～シェフ古川が彩る秋～



～メインディッシュ～
スペイン産イベリコ豚のビステッカ ローズマリー風味



期間：9月14日(木)～9月18日(月祝)

秋を彩るレストランテ フォルネッロのスペシャルウィーク、シェフ古川による特別なディナーは
いかがでしょうか。季節の香りをたくさん使って、味わい深く仕上がったお料理を感じていただけます。

Dinner 17:00~21:00 (オーダーストップ 20:30)

～ Menu ～

鴨ロースのマリネ イチジクのサラダ仕立て

秋茄子のクリームスープ カプチーノ仕立て

入野産舞茸とツナのボスカイオーラ

アトランティックサーモンのポワレ ノイリーソース

スペイン産イベリコ豚のビステッカ ローズマリー風味

洋梨のタルト ミルクジェラート添え

パン コーヒー

お1人様 6,800円(税・サ込)



～おすすめスパークリングワイン～
フェッラーリ・マキシマム・ブリュット
イタリアンスパークリングの名門。

By the Glass 1,500円(税・サ込)

⇒ 期間限定 1,200円(税・サ込)

ご予約・お問合せ TEL：0848-60-8211 フォレストヒルズガーデンまで