Menu

～若き日のロッシェニ～ 5種のオードヴル盛り合わせ「イタリア」

I. プロデット ～マルケの名物料理～

1792年 ロッシェニ生誕の地 イタリア マルケ州

II. モルタデッラ ～ボローニャの伝統的なソーセージ～

1806年 14歳でボローニャ音楽院へ入学

III. バッカラ・マンテカートのクロスティーニ ～ヴェネツィアの郷土料理～

1810年 最初のオペラ『結婚手形』をヴェネツィアで上演

IV. 白身魚のカルピオーネ ～北イタリア郷土料理の南蛮漬け～

1812年 オペラ・ブッフア『試金石』をミラノ スカラ座で初演

V. インサラータ・カプレーゼ ～ナポリ湾に浮かぶカプリ島のサラダ～

1815年 ナポリのサン・カルロ劇場と契約し、音楽監督として活動

レバークヌーデルズuppe

オーストリアの郷土料理を八ヶ岳風アレンジ

国産牛フィレ肉のロッシェニ風

作曲家 ロッシェニによって考案された料理

高原野菜のサラダ

ザッハトルテ バニラアイスとクレームフェットテ添え

オーストリアの首都 ウィーン生まれのザッハトルテを八ヶ岳風に

コーヒー または 紅茶