

旬の食材フェア 伊産サマートリュフ



《大事な隠し味》
バターと胡椒のソースだけでシンプルに旨い。
これだけでも、ジャッジョーロ銀座の自慢ですが、、、
ポイントは隠し味に使う
[小さなトリュフ]
しっかりと薫るトリュフをお楽しみください!

《イタリア産 サマートリュフ》
ジャッジョーロ銀座史上初のサマートリュフ!です。
イタリア産のトリュフを
spaghetti al burro/バターと胡椒のシンプルなソースにて
ご用意します。

加藤英儀ソル・レオーネビオカップ参戦中!

古代小麦のスパゲティ 桜海老と江戸の小松菜のポモドーロ



《古代小麦のスパゲティ
静岡県産桜海老と江戸の小松菜のポモドーロ》

こちらはソル・レオーネビオカップに参戦中のスパゲティです!
加藤英儀の、コンクールに挑戦する為に考えた一皿です。
ぜひ、ご賞味ください!!

<https://www.sbiocp.jp/>