

*Storia (ストーリーア) ¥8,000*

*Capellini*

北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ

*Cold Capellini with Hokkaido Pandalus latirostris and Bottarga*

*Antipasto*

寒鰯の炙りカルパッチョ、サラダ仕立て

*Carpaccio of the Yellowtail with Seasonal Vegetable*

*Primo Piatto*

猪の赤ワイン煮のスパゲッティーニ

*Spaghettini of the Wild Pork and Mushroom*

*Pesce o Carne*

ロブスターと魚介のアクアパッツア

*Soup of Seafoods and Lobster*

*Dolce*

カノビアーノドルチェ (6 種類からチョイス)

コーヒー

*Choice from Six kind Desserts and Coffee*

*Splendore* (スプレンドーレ) ¥10,000(1.2.3.4.5or6.7)

【2.3.4.5or6の中から活ロブスターに変更】

*Capellini*

1.北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ

*Cold Capellini with Hokkaido Pandalus latirostris and Botarga*

*Antipasto*

2.水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマト 季節野菜のサラダ仕立て 24ヵ月熟成パレルマ産生ハム添え

*Buffalo Mozzarella and Fruit Tomato with Seasonal Vegetables and Prosciutto*

*Antipasto Cardo*

3.白子のソテー、海老イモのスープ仕立て

*Sauteed of Taro Potato with Lobster*

*Primo Piatto*

4.タラバガニと下仁田ネギ、菜の花のスパゲッティーニ

*Spaghettini of Crab and Leeks*

*Pesce o Carne*

5.白身魚のポワレ、ポルチーニ茸とオレンジトマトのソース

*Saute of Fish*

または

6.鴨胸肉のオープン焼き、ビーツのソース

冬の焼き野菜添え

*Grill of Duck*

*Dolce*

7.カノビアーノドルチェ (6種類からチョイス)

コーヒー

*Choice from Six kind Desserts and Coffee*

*Eleganza* (エレガンツァ) ¥13,000

【1品を活ロブスターに変更】

*Capellini*

北海道産 縹海老とカラスミの冷製カッペリーニ

*Cold Capellini with Hokkaido Pandalus latirostris and Bottarga*

*Antipasto*

寒鰯の炙りカルパッチョ、サラダ仕立て

*Carpaccio of Yellowtail With Vegetables*

*Antipasto Cardo*

真鱈白子のソテー、ゆりねの焼きリゾットと

赤カブ、ポロネギ、京人参のソテー添え

*Saute with Milt of Fish with Risotto*

*Il Pesce*

甘鯛の鱗焼き、カラフルトマトと柚子ソース、京花菜のソテー添え

*Soup of Cauliflower with Tailfish*

*Primo Piatto*

鳩、ポルチーニ茸、ほうれん草、香草を練りこんだ自家製タリアテッレ

*Tagliatelle of Pigeon and Porcini and Spinaci*

*La Carne*

黒毛和牛ランプ肉の鉄板焼き、モリーユ茸のソース、黒トリュフかけ

*Grilled Japanese Beef*

*Dolce*

カノビアーノドルチェ (6種類からチョイス)

コーヒー

*Choice from Six Desserts and Coffee*