

DINNER ¥11,000

スペシャリテ+小さな前菜3種+おすすめパスタ+魚料理+肉料理+カノビアーノドルチェ+コーヒー
Specialite+3Appetizer+Pasta+Fish+Meat+Dessert+Café

Specialite

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ
Capellini with Fruit Tomato Sauce with Hokkaido "Shimaebi" Shrimp, Italian Bottarga

3 Antipasti

小さなカノビアーノサラダ
Small CANOVIANO Salad

呼子のイカ シチリア風
Yobuko Squid Sicilian Flavor

紀州勝浦産びんちょうまぐろのコトレッタ
Albacore Tuna Cutlet

Primo Piatto

パスタをお選びください
Choose One Favorite Pasta

ホロホロ鳥の白ワインラゲーと揚げ茄子のタリアテッレ
Tagliatelle with Ragout Sauce of Guinea Fowl and White Wine, Fried Eggplant

北海道産塩水ウニと蝦夷アワビの冷製生スパゲッティ (+¥1,980)
Cold Fresh Spaghetti with Hokkai Saltwater Sea Urchin and Abalone (+¥1,980)

Pesce

本日の白身魚のアクアパッツァ風
Today's White Fish "Acqua Pazza"

Second Piatto

メインディッシュをお選びください
Choose Favorite Main Dish

金華豚肩ロースのタリアータ サルサヴェルデ添え
Tagliata of Kinka Pork Shoulder Loin with Salsa Verde

筑穂牛ランプ肉の鉄板焼き ジロール茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)
Grilled Chikuho Beef Rump with Girolle Mushroom Sauce and Grilled Seasonal Vegetables (+¥2,750)

Dolci

カノビアーノドルチェ
Dessert

*お好みでお料理にオシエトラキャビア (+¥1,650)、サマートリュフ (+¥1,650) をお付けいたします。*Oscetra Caviar (+¥1,650) or SummerTruffle (+¥1,650) can be topped.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*Please notify an attendant if you have any food allergies. *All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge. *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

