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+3 Appetizer+Pasta+Fish+Meat+Dessert+Café

SPECIALITE

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ 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

真サバの冷燻 マリナーラソース Cold Smoked Mackerel with Marinara Sauce

小ヤリイカのソテー イカスミのピュレ Sautéed Spear Squid with Squid Ink Puree

PRIMO PIATTO

パスタをお選びください Choose One Favorite Pasta

鴨の赤ワインラグーとクレソンのタリアテッレ Tagliatelle with Duck Red Wine Ragout Sauce and Watercress

函館港直送塩いくらとずわい蟹の生スパゲッティ(+¥2,200) Fresh Spaghetti with Salted Salmon Roe from Hakodate Port and Snow Crab (+¥2,200)

PESCE

本日の白身魚のポワレ 空豆のスープ Poeler of White Fish with Italian Broad Been Soup

SECOND PIATTO

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

仔羊背肉のカチャトーラ風 焼き野菜添え Cacciatore of Lamb Loin with Sautéed Vegetables

国産牛フィレの鉄板焼き ジロール茸のソース 焼き野菜添え(+¥2,750) Grilled Japanese Beef Fillet with Girolle Mushroom Sauce and Sautéed Vegetables (+¥2,750)

Dolci

カノビアーノドルチェ Dessert

※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。※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。※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。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.*Please notify an attendant if you have any food allergies.*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.







