

Selection dinner course

7,700

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + おすすめパスタ + 魚料理 or 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + 4Appetizer + Pasta + Fish or Meat + Dessert + Café

9,350

スペシャルティ + 小さな前菜 4 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 + 4Appetizer + Pasta + Fish + Meat + Dessert + Café

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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

Specialite

北海道産しま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

4 Antipasti

小さなカノビアーノサラダ

Small canoviano salad

本日のカルパッチョ マイクロリーフ添え

Carpaccio of today's fish with micro leaf

稚鮎のフリット

Frit of baby sweet fish

蛍烏賊のソテー 春キャベツのスープ

Sautéed firefly squid with spring cabbage soup

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

桜海老と菜の花のスパゲッティーニ

Spaghetтини with "Sakura" shrimp and canola flower

手長海老とフレッシュトマトのスパゲッティーニ (+1,650 円)

Spaghetтини with langoustine and fresh tomato (+¥1,650)

Second Piatto

メインディッシュをお選び下さい

Choose favorite main dish

本日の白身魚のポワレ 新ごぼうのソース

Poeler today's fish with spring burdock sauce

仔牛のロースト マッシュルームのソース

Roasted veal with mushroom sauce

和牛肉の鉄板焼き モリコ茸のソース 焼き野菜添え (+2,200 円)

Grilled "Wagyu" beef with morille mushroom sauce and grilled seasonal vegetables (+¥2,200)

Dolci

カノビアーノドルチェ

Dessert

*お好みでお料理にフレッシュトリュフ (+1,980 円)、キャビア (+1,650 円) をお付け致します。

Fresh truffles(+¥1,980 each) or caviar (+¥1,650 each) can be topped