

# Selection Dinner Course

¥8,800

スペシャルリテ+小さな前菜 4 種+おすすめパスタ+メインディッシュ 1 種+カノビアーノドルチェ+コーヒー  
Specialite+4Appetizer+Pasta+Fish or Meat+Dessert+Café

¥10,450

スペシャルリテ+小さな前菜 4 種+おすすめパスタ+メインディッシュ 2 種+カノビアーノドルチェ+コーヒー  
Specialite+4Appetizer+Pasta+Fish+Meat+Dessert+Café

## 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 Canviano Salad

鮮魚のカルパッチョ 柚子の風味  
Fresh Fish Carpaccio with Yuzu Flavor

北海道産 帆立貝のソテー オレンジ白菜のスープ  
Sautéed Hokkaido Scallops with Orange Chinese Cabbage Soup

源助大根のポッリート 和牛ボロネーゼとともに  
Boiled Radish with "Wagyu" Beef Bolognese

## Primo Piatto

一品お選び下さい  
Choose One Favorite Pasta

丹波篠山産いのししのラグーとほうれん草のスパゲッティーニ  
Spaghettini with "Tamba" Boar Ragù Sauce and Spinach

手長海老と九条ネギのスパゲッティーニ (+ ¥1,650)  
Spaghettini with Langoustine, Kujo Leek (+ ¥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 カラフルトマトとケッパーのソース  
Poeler Today's Fish with Colorful Tomato and Capers Sauce

銘柄豚ロース肉のロースト あんぽ柿と熟成バルサミコのソース  
Roasted Pork Loin with Anpo Persimmon and Aged Balsamic Sauce

和牛肉の鉄板焼き モリーユ茸のソース 焼き野菜添え (+ ¥2,200)  
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

\*お好みでお料理に冬トリュフ (+ ¥2,200)、キャビア (+ ¥1,650) をお付けいたします。\*Winter truffles(+¥2,200 Each) or caviar (+¥1,650 Each) can be topped.

※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 inclusive. The price is subject to a 13% service charge.  
※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。\*Please notify an attendant if you have any food allergies.