

DINNER

◆マークはおすすめメニューです。

SPECIALITE

縞海老とカラスミの冷製カペリーニ
Capellini with "Shimaebi" Shrimp and Bottarga

¥1,320



ANTIPASTO FREDDO

イタリア産オリーブ
Assorted Olives From Italy

¥770

釜揚げシラスと小ネギのブルスケッタ(3個)
Bruschetta with Pot-Fried Whitebait and Small Green Onion(3 Pieces)

¥726

イタリア産グラナパダーノ・チーズ
Grana Padano From Italy

¥880

◆ すりたて生ハム
Freshly Dry-Cured Ham

¥1,320

すりたてハム盛合せ
Assorted Ham Plate

¥1,540

バゲット
Baguette

¥330

ANTIPASTO CALDO

フライドポテトトリュフ風味のサワークリーム
Fried Potato with Truffle Flavor Sour Cream

¥880

◆ 塩サバと生姜の“にんにくを使わない”アヒージョ
Salted Mackerel and Ginger "No Garlic" Ajillo

¥1,100

◆ ホタテと長谷川農園のマッシュルームの
“にんにくを使わない”アヒージョ
Scallop and Mushroom "No Garlic" Ajillo

¥1,320

穴子のフリットバルサミコ風味
茄子のソテーとともに
Conger Eel Frit Balsamic Flavor with Sauteed Eggplant

¥1,430

INSALATA

カノビアーノのグリーンサラダ
CANOVIANO Green Salad

¥770

◆ チェリートマトと水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ ¥1,320
Cherry Tomato and Mozzarella Cheese Capreze

北海道産炙ったホタテのサラダ仕立て 黒オリーブ風味 ¥1,430
Grilled Scallop Salad Black Olive Taste

PASTA

淡路産の生パスタを1週間熟成させた、
もちもち食感のパスタです

◆ 釜揚げシラスと九条ネギのスパゲッティ ¥1,540
Boiled White Bait and KUJO Green Onion with Spaghetti

昔の味たまごを使ったカルボナーラのスパゲッティ ¥1,540
Carbonara Spaghetti CANOVIANO Style

和牛ボロネーゼと季節野菜のカサレッチェ ¥1,540
WAGYU Bolognese and Seasonal Vegetables with Casarecce

魚介のラグー ビスク風海老出汁のスパゲッティ ¥1,540
Seafood and Shrimp Soup Stock Taste Spaghetti

◆ 手長海老とカラフルトマトのスパゲッティ ¥2,420
Langstone and Colorful Tomato Spaghetti

SECOND

肉料理は仕上げに薫焼きで燻した
香りをまとわせてご提供します

◆ 本日のお魚のカルトッチョ ¥2,310
Today's Fish Cartoccio

山梨県産健味どりの鉄板焼き ¥2,200
"KENMIDORI" Chicken Teppanyaki from YAMANASHI

◆ 銘柄豚ロースの薫焼き(180g) ¥2,530
Straw Fire Light Roasted Pork Loin



DOLCE

◆ 目の前で完成する“出来立て”ティラミス ¥1,100
We make in front of you. "Freshly Made" Tiramisu

◆ カスタードプリンとコーヒーゼリーのロワイヤル ¥1,100
Custard Pudding and Coffee Jelly

カカオのクレープ ¥1,100
バナラジェラートと温めたベリーソース
Cacao Crepe, Vanilla Gelato with Warm Berry Sauce

彩りフルーツのマCHEDONIA ¥1,100
Fresh Fruit with White Wine Jelly

