

LUNCH

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

ANTIPASTO

本日の鮮魚 カルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て
Carpaccio of Today's Fish with Seasonal Vegetable Salad

PRIMO PIATTO

一品お選びください Choose One Favorite Pasta

淡路産玉ねぎとパンチェッタのアマトリチャーナ スパゲッティーニ
Spaghettini with Awaji Onions and Pancetta "Amatriciana" Sauce

ポルチーニ茸と手長海老のタリアテッレ (+¥1,870)
Tagliatelle with Porcini Mushrooms and Scampi (+¥1,870)

SECOND PIATTO

一品お選びください Choose Favorite Main Dish

本日の白身魚のポワレ 秋茄子のピュレ
Poeler of white Fish with Autumn Eggplant Puree

ハーブマリネした三河赤鶏もも肉の鉄板焼き ホロ苦いグリーンリーフとともに
Grilled Chicken Marinated in Herbs with Bittersweet Green Leaf

国産牛サーロインの鉄板焼き モリユ茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)
Grilled Japanese Beef Sirloin with Morel Mushroom Sauce and Grilled Seasonal Vegetables (+¥2,750)

DOLCI

カノビアーノドルチェ
Dessert

*お好みでお料理にスマートリュフ (+¥1,650)、キャビア (+¥1,650) をお付けいたします。
*Summer truffles(+¥1,650) or caviar (+¥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。 *Please notify an attendant if you have any food allergies.
※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。 *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.
※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.

DINNER

SPECIALITE

北海道産縹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

帆立貝とマスカットのタルタル オシエトラキャビア

Tartar of Scallop and Muscat with Oscietra Caviar

豚足のアランチーニ マッシュルームソース

Rice Croquette "Arancini" with Pork Leg, Mushroom Sauce

PRIMO PIATTO

一品お選びください Choose One Favorite Pasta

三河赤鶏のカチャトーラ風カサレツェ フェネルの香り

Short Pasta "Casarecce" with Chicken Cacciatore Sauce, Fresh Fennel

ポルチーニ茸と手長海老のタリアテッレ (+¥1,870)

Tagliatelle with Porcini Mushrooms and Scampi (+¥1,870)

PESCE

本日の白身魚のポワレ 秋茄子のピューレ

Poeler of white Fish with Autumn Eggplant Puree

SECOND PIATTO

一品お選びください Choose Favorite Main Dish

金華豚ロースのロースト フレッシュバジルとタジヤスカオリーブのソース

Roasted "Kinka" Pork loin with Fresh Basil and Taggiasca Olive Sauce

仔牛のスカロピーネ 舞茸のホワイトソース (+¥2,200)

Sautéed Veal "Scaloppini" with Maitake Mushroom White Sauce (+¥2,200)

DOLCI

カノビアーノドルチェ

Dessert

*お好みでお料理にサマートリュフ (+¥1,650) をお付けいたします。 *Summer truffles(+¥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。 *Please notify an attendant if you have any food allergies.

※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。 *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

※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.