SPLENDORE
スプレンドーレ

CAPELLINI
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
水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマト 季節野菜のサラダ仕立て
生ハムを添えて
Seasonal Fresh Vegetables Salad with Italian Mozzarella Cheese and Prosciutto

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

SECONDO
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
Grilled Japanese Beef Fillet with Girolle Mushroom Sauce and Sautéed Vegetables

DOLCE
カノビアーノドルチェ
Dessert

CAFFE
コーヒー
Coffee

※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。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

CANOVIANO
RISTORANTE

ホテル雅叙園東京
レストラン情報

RISTORANTE “CANOVIANO”
お祝いコース

ELEGANZA
エレガンツァ

CAPELLINI
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 オシェトラキャビア添え
Carpaccio of Today’s Fresh Fish and Seasonal Vegetable Salad with Oscetra Caviar

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

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

SECONDO
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
Grilled Japanese Beef Fillet with Girolle Mushroom Sauce and Sautéed Vegetables

DOLCE
カノビアーノドルチェ
Dessert

CAFFE
コーヒー
Coffee

※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。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

CANOVIANO RISTORANTE

ホテル雅叙園東京 レストラン情報

RISTORANTE “CANOVIANO” お祝いコース