

CHRISTMAS LUNCH COURSE

¥8,800

SPECIALITE

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ
Capellini with Hokkaido "Shima-Ebi" Shrimp and Italian Bottarga

ANTIPASTO

北海道産帆立貝の炙りカルパッチョ 冬野菜のサラダ仕立て
黒オリーブ風味
Carpaccio of Seared Hokkaido Scallop with Winter Vegetable Salad and Black Olive Powder

PRIMO PIATTO

ずわい蟹とポルチーニ茸 カラフルトマトのスパゲッティニ
Spaghetti with Snow Crab, Porcini Mushrooms and Colorful Tomatoes

SECONDO

国産牛フィレの鉄板焼 トリュフ風味のマッシュルームソース
冬の焼き野菜添え
Teppanyaki of Japanese Beef Fillet with Truffle Mushroom Sauce and Grilled Winter Vegetables

CHRISTMAS DOLCE

トリノ風 栗のカフェラッテ
Torino Style Chestnut Caffe Latte

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

※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。
※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。
※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.
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

CANOVIANO
R I S T O R A N T E