

INCONTRO

インコントロ

CAPELLINI

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

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
パルマ産生ハムを添えて
Seasonal Fresh Vegetables Salad with Italian Mozzarella Cheese and Parma Prosciutto

ANTICALDO

帆立貝のソテー バルサミコ風味 焼き野菜添え
Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables

PRIMO PIATTO

手長海老と九条ねぎのスパゲッティーニ
Spaghettini with Langoustine and Kujo Leeks

SECONDO

和牛のロースト フレッシュジロール茸のソース フレッシュトリュフ添え
Roasted Japanese Beef with Fresh Chanterelle Mushroom Sauce and Truffles

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。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.

DESIDERIO

デジデリオ

CAPELLINI

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペリーニ
Capellini with Fruit Tomato Sauce with Hokkaido "Shimaebi" Shrimp, Italian Bottarga

ANTIPASTO

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

ANTICALDO

帆立貝のソテー バルサミコ風味 焼き野菜添え
Sauteed Sallop with Seasonal Vegetables

PRIMO PIATTO

オマール海老と春キャベツ、新玉ねぎのスパゲッティーニ
Spaghettoni with Lobster and Spring Cabbage, Onions

PESCE

のどぐろの鉄板焼 グリーンアスパラガスのスープ仕立て
Poeler of White "Nodoguro" with Green Asparagus Soup

SECONDO

和牛のロースト フレッシュジロール茸のソース フレッシュトリュフ添え
Roasted Japanese Beef with Fresh Chanterelle Mushroom Sauce and Truffles

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。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.