

Storia

ストーリーア

Capellini

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Cold Capellini fruit tomato sauce with Hokkai "Shima-ebi" shrimp and Italian bottarga

Antipasto

本日のカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て

Today's carpaccio with seasonal vegetables

Primo Piatto

オマール海老と九条ねぎのスパゲッティーニ

Spaghetini with lobster and leeks

Secondo

鴨胸肉のロースト バルサミソース

Roasted duck with balsamic sause

Dolce

カビアーノドルチェ

Dessert

Caffe

コーヒー

Coffee

Splendedole

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リーニ

Cold Capellini fruit tomato sauce with Hokkai "Shima-ebi" shrimp and Italian bottarga

Antipasto

水牛のモッツアレラチーズとフルーツマト 季節野菜のサラダ仕立て パルマ産生ハムを添えて

Buffalo mozzarella and fruit tomato with seasonal vegetables and Palma prosciutto

Anticardo

ホタテのポワレ バルサミコ風味 焼き野菜添え

Sauteed scallop with seasonal vegetables

Primo Piatto

オマール海老と九条ねぎのスパゲッティーニ

Spaghetini with lobster and leeks

Secondo

鴨胸肉のロースト マッシュルームソース

Roasted duck with mushroom sause

Dolce

カノビアーノドルチェ

Dessert

Caffe

コーヒー

Coffee

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

Cold Capellini fruit tomato sauce with Hokkai "Shima-ebi" shrimp and Italian bottarga

Antipasto

本日のカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て

Today's carpaccio with seasonal vegetables

Anticardo

ホタテのポワレ バルサミコ風味 焼き野菜添え

Sauteed scallop balsamic sauce with seasonal vegetables

Acquapazza

オマール海老のアクアパッツァ

Aquapazza of lobster

Primo piatto

生ウニのトマトクリームソース 自家製ラガーネ

Lagane with sea urchin and tomato sauce

Secondo

和牛サーロインのロースト モリーユ茸のソース

Japanese beef sirloin roast with morel sauce

Dolce

カノビアーノドルチェ

Dessert

Caffe

コーヒー

Coffee