

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リーニ
Cold Capellini with Hokkaido Pandalus latirostris and Botarga

Antipasto

本日のカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て
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 n leeks

Carne

鴨胸肉のロースト バルサミコソース
Roasted Duck with Balsamic sauce

Dolce

カノビアーノドルチェ
コーヒー

Choice from Six kind Desserts and 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 with Hokkaido Pandalus latirostris and Botarga

Antipasto

水牛のモッツア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
Buffalo Mozzarella and Fruit Tomato with Seasonal Vegetables and Prosciutto

Antipasto

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 n leeks

Carne

鴨胸肉のロースト マッシュルームソース
Roasted Duck with Mushrooms sause

Dolce

カノビアーノドルチェ
コーヒー

Choice from Six kind Desserts and 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 with Hokkaido Pandalus latirostris and Botryga

Antipasto

本日のカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て
Carpaccio with Seasonal vegetables

Antipasto

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

Pesce

オマール海老のアクアパッツァ
Lobsters Aquapazza

Primo piatto

生ウニのトマトクリームソース 自家製ラガーネ
Rague with Urchin n tomato sause

Carne

和牛サーロインのロースト モリーユ茸のソース
Roasted beef with Mollyu

Dolce

カノビアーノドルチェ
コーヒー

Choice from Six kind Desserts and Coffee