

浴衣プラン Dinner course

スペシャルティ+小さな前菜 4 種+おすすめパスタ+メインディッシュ+カノビアーノドルチェ+コーヒー

Specialite + Antipasto misto + Pastap + Fish or Meat + Canoviano dolce + Café

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

4 Antipasti

枝豆のクレーマと緑野菜のサラダ
Foamed green soybean and green vegetable salad

北海道産秋鮭のセミクルード ハーブのスープ
Semi-crude Hokkaido autumn salmon with herb soup

季節の茸のビスマルク風
Seasonal mushroom "Bismarck style"

無花果とビーツ フォアグラのドルチェ仕立て
Fig, beetroot and foie gras "dolce style"

Primo Piatto

一品お選び下さい
Choose one favorite pasta

ピエモンテ産仔牛タンのラグー リングイネピッコレ
Linguine piccole with ragout sauce veal tongue Piemonte Italy

フレッシュポルチーニ茸とカラフルトマトのソース 自家製タリアテッレ (+ ¥ 1,500)
Homemade pasta tagliatelle with fresh porcini mushrooms and colorful tomatoes

生ウニのトマトソースの自家製パスタ ラガーネ (+ ¥ 2,000)
Homemade pasta lagane with fresh sea urchin and tomato sauce

Second Piatto

一品お選び下さい
Choose favorite main dish

本日の白身魚のポワレ カラフルトマトと柚子胡椒のソース
Poeler today's fish with colorful tomatoes and yuzu citrus pepper sauce

蝦夷鹿ロース肉のロースト 赤ワインのソース
Roasted Hokkaido-venison with red wine sauce

カナダ産オマール海老のカダイフ巻き アメリケーヌソース (+ ¥ 2,000)
Canadian robster "Kataifi style" with sauce Américaine

和牛サーロインの鉄板焼き モリーユ茸のソース 焼き野菜添え (+ ¥ 2,000)
Grilled "Wagyu" beef sirloin with morille sauce
And grilled seasonal vegetables

【フレッシュ黒トリュフ+ ¥ 1,800】

トリュフはパスタやメインディッシュにお席にてサーブさせていただきます
Fresh black truffle, We will serve on your dish

CANOVIANO Dolci

料金には別途、消費税とサービス料 13%を頂戴致します。
There is an additional 13% added to the displayed prices in applicable taxes and service charges.