

CANOVIANO x “Chateau Mercian”
Maker’s Dinner 1day special course

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

X
日本のあわ 甲州 & シャルドネ NV

Antipasto

北海道産秋鮭 “龍銀” のカルパッチョ 紅玉りんごのピューレ
Carpaccio of Hokkai special salmon “Ryugin” with puree of Kogyoku apple

X
笛吹甲州グリド・グリ 2018

Anticardo

北海道産 ホタテ貝のカツレツ ベビーリーフのサラダ添え
Hokkai scallop cutlet with baby leaf salad

X
梔子シャルドネ 2018

Primo Piatto

和牛のラグーソース タリアテッレ 銀杏と栗とともに
Wagyu beef ragout sauce tagliatelle with ginkgo and chestnut

X
穂坂マスカット・ベリーA 2015

Secondo

フランス産仔鴨胸肉のロースト 赤ワインのソース
Roasted French duck breast with red wine sauce

X
桔梗ヶ原メルロー 2015

Dolci

栗のカフェラッテ

Chestnut cafe latte