

3,500

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

Seasonal fresh vegetables salad with Italian mozzarella cheese and Parma prosciutto

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

桜鱒と春キャベツのスパゲッティーニ

Spaghettini with spring trout and spring cabbage

北海道産ボタン海老とカラスミの冷製カペッリーニ (+ ¥ 800)

Capellini fruit tomato with Hokkaido "Botan-ebi" shrimp and Italian bottarga (+¥800)

Second Piatto

一品お選び下さい

Choose favorite main dish

銘柄鶏もも肉の鉄板焼き フレッシュレモン添え

Grilled Chicken with fresh lemon

和牛肉の鉄板焼き モリーゴ茸のソース 焼き野菜添え (+ ¥ 2,000)

Grilled "Wagyu" beef with morille sauce and grilled seasonal vegetables

Dolci

カノビアーノドルチェ

Dessert

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.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

CANOVIANO “SAKURA” Lunch course

5,000

スペシャルティ + 前菜 + 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 + Pasta + Fish or Meat + Canoviano dolce + Café

6,500

スペシャルティ + 前菜 + おすすめパスタ + 魚料理 + 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + Antipasto + Pasta + Fish + Meat + Canoviano dolce + Café

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.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

Specialite

北海道産ボタン海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Capellini fruit tomato with Hokkaido "Botan-ebi" shrimp and Italian bottarga

Antipasto

桜鱒の燻製 季節野菜のサラダ仕立て

Smoked "Sakura" trout with seasonal vegetable salad

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

桜海老と九条葱のスパゲッティーニ

Spaghetтини with "Sakura" shrimp and "Kujo" leek

フレッシュトリュフのタリオリーニ (+ 2,000 円)

Tagliolini with fresh truffles (+¥2,000)

Second Piatto

一品お選び下さい

Choose favorite main dish

桜鯛と山菜のヴァポーレ

Steam and boiled "Sakura" red snapper with wild vegetables

仔羊背肉のロースト 桜香るチェリートマトとケッパーのソース

Roasted Australian lamb back with cherry tomato and caper sauce, "Sakura" flavored

和牛肉の鉄板焼き モリユ茸のソース 焼き野菜添え (+ 2,000 円)

Grilled "Wagyu" beef with morille sauce and grilled seasonal vegetables (+¥2,000)

Dolci

カビアーノドルチェ

Dessert