

# CANOVIANO "Autumn Harvest" white truffle special course

## Specialite

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペリーニ  
Capellini with Hokkaido "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  
Seasonal fresh vegetables salad with Italian mozzarella cheese and Parma prosciutto

## Anticardo

リ・ド・ヴォーのソテー 根セロリのピュレ 白トリュフ添え  
Sautéed ris de veau with root celery puree and white truffle

## Primo Piatto

自家製タヤリンのカルボナーラ 白トリュフとともに  
Homemade pasta "Tajarin" with carbonara sauce white truffle

## Pesce

鮮魚のポワレ 蕪のポタージュ仕立て  
Sautéed white fish with turnip potage sauce

## Secondo

和牛肉の鉄板焼き モリユ茸のソース 白トリュフ添え  
Grilled "Wagyu" beef, morille mushroom sauce with white truffle

## CANOVIANO 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.