

CANOVIANO "Autumn Harvest" Porcini Course

7,700

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + おすすめパスタ + 魚料理 or 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + 4Appetizer + Pasta + Fish or Meat + Dessert + Café

9,350

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + 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 + 4Appetizer + Pasta + Fish + Meat + Dessert + Café

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

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

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Capellini with fruit tomato sauce with Hokkaido "Shimaebi" shrimp, Italian bottarga

4 Antipasti

小さなカノビアーノサラダ

Small canoviano salad

本日のカルパッチョ マイクロリーフ添え

Carpaccio of today's fish with micro leaf

帆立のセモリナ粉焼き サルサヴェルデソース

Grilled scallop with semolina powder, salsa verde sauce

ポルチーニ茸を練り込んだポルペッティーニ

Polpettini wrapped in porcini mushrooms

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

黒豚のラグーソースとポルチーニ茸のスパゲッティーニ

Spaghetti with black pork ragout sauce and porcini mushrooms

手長海老とフレッシュトマトのスパゲッティーニ (+1,650 円)

Spaghetтини with langoustine and fresh tomato (+¥1,650)

Second Piatto

メインディッシュをお選び下さい

Choose favorite main dish

本日の白身魚のポワレ ポルチーニ茸のソース

Poeler today's fish with porcini mushroom sauce

ブルターニュ産鴨胸肉のロースト ポルチーニ茸のソース

Roasted Bretagne duck breast with porcini mushroom sauce

和牛肉の鉄板焼き ポルチーニ茸のソース 焼き野菜添え (+2,200 円)

Grilled "Wagyu" beef with porcini mushroom sauce and grilled seasonal vegetables (+¥2,200)

Dolci

カノビアーノドルチェ

Dessert

* お好みでお料理にフレッシュトリュフ (+1,980 円)、キャビア (+1,650 円) をお付け致します。

Fresh truffles(+¥1,980 each) or caviar (+¥1,650 each) can be topped