

Cena Cuore

クオーレコース

5,500
(税込6,050)

- Antipasto** 前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers
- Zuppa** 季節のスープ
Seasonal Soup
- Pasta** 本日のパスタ
Today's Pasta
- Secondo piatto** メインディッシュ (お魚またはお肉)
Main Dish (Fish or Meat)
- Dolce** デザート盛り合わせ
Assorted Desserts
- Bevande** コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Cena Tanto

タントコース

6,500
(税込7,150)

- Antipasto** 生ハムとブッラータチーズ 季節のフルーツ添え
Assorted Prosciutto, Burrata Cheese & Seasonal Fruits
- Zuppa** オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup
- Primo piatto** 好きなパスタをお選びください
Your Choice of Pasta
- 濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ (イカ墨のタリオリーニ)
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin
 - 和牛入りボロネーゼ (タリアテッレ)
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef
- Secondo piatto** お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish
- 真鯛と天使海老のグリル フレッシュトマトとバジルのソース
Grilled Red Sea Bream & Paradise Prawn with Fresh Tomato & Basil Sauce
 - 十勝ハーブ牛のタリアータ トリュフがけ
Tokachi Herb Beef Tagliata with Truffle
- Dolce** デザート盛り合わせ
Assorted Desserts
- Bevande** コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Cena Estate

季節のコース ~夏~

8,000
(税込8,800)

- Antipasto** 鮮魚のカルパッチョ キャビア添え
Fresh Fish Carpaccio with Caviar
- 季節のフリットをトリュフ塩で
Seasonal Frites with Truffle Salt
- Pasta** ニョッキトマトソース ストラッチャチーズ
Tomato Sauce Gnocchi with Straccia Cheese

- Primo piatto** 好きなパスタをお選びください
Your Choice of Pasta
- アオリイカとしし唐のガーリックオイル ポットルガがけ
Garlic Oil Spaghetti with Bigfin Reef Squid & Shishito Peppers with Bottarga
 - 濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ (イカ墨のタリオリーニ)
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

- Secondo piatto** お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish
- オマール海老の香草パン粉焼き
Grilled Lobster with Herbed Bread Crumbs
 - 牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き 赤ワインソース
Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

- Dolce** デザート盛り合わせ
Assorted Desserts
- Bevande** コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

各コース、テーブルチャージ・パン代として500 (税込550)を頂戴いたします。

A table charge of 500 (incl. tax 550) for bread.