

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 本日のスープ
Today's 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

Antipasto 生ハムと Burrata 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 ・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

お好きなパスタを
お選びください

Your Choice
of Pasta

・和牛入りボロネーゼ (タリアテッレ)
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef

Secondo piatto ・真鯛と天使海老のグリル タプナードソース
Grilled Red Sea Bream & Paradise Prawn with Tapenade Sauce

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・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 Tanto

タントコース

6,500
(税込7,150)

Cena Inverno

季節のコース

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

Gnocchi ジャガ芋のニョッキ 焦がしセージバターソース
Potato Gnocchi with Charred Sage Butter Sauce

Primo piatto ・本ずわい蟹のフレッシュトマトソース ボッタルガがけ
Fresh Tomato Sauce Spaghetti with Snow Crab & Bottarga

パスタいづれかを
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

Secondo piatto ・魚介のブイヤベース
Seafood Bouillabaisse

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・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