

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

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 ・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 小柱ときのこのラグーソース
Grilled Red Sea Bream & Paradise Prawn
with Small Scallops & Mushroom Ragout Sauce

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・十勝ハーブ牛のグリル 赤ワインソース モンドールチーズのせ
Grilled Tokachi Herb Beef with Red Wine Sauce & Mont d'Or cheese

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)

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 小柱ときのこのラグーソース
Grilled Red Sea Bream & Paradise Prawn
with Small Scallops & Mushroom Ragout Sauce

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・十勝ハーブ牛のグリル 赤ワインソース モンドールチーズのせ
Grilled Tokachi Herb Beef with Red Wine Sauce & Mont d'Or cheese

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 Autunno

季節のコース
～秋～

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

Antipasto Caldo 殻付き牡蠣のグラタン
Oysters Gratin, Baked Oysters in the Shell with Cream Sauce

Primo piatto

パスタ
いずれかお選びください

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

・ずわい蟹のフレッシュトマトガーリック ボッタルガかけ
Fresh Tomato & Garlic Sauce Spaghetti with Snow Crab & Bottarga

Risotto

赤ワインとラデッキオのリゾット スペックとモンドールチーズのせ
Red Wine & Radicchio Risotto Topped with Speck & Mont d'Or cheese

Secondo piatto

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・オマール海老のトマト煮
Lobster Stewed in Tomato Sauce

・黒毛和牛フィレとフォアグラの重ね焼き 赤ワインソース
Grilled Wagyu 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.tax550) for bread.