

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** ・鯛と殻付き牡蠣のグリル
Grilled Sea Bream & Oysters
お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish
- ・牛ロースグリル バルサミコソース
Grilled Beef Loin with Balsamic 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

Cena Inverno

季節のコース
～冬～

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** ・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
パスタ
いずれかお選びください

- ・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
Your Choice of Pasta

- 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** ・オマール海老のトマト煮
Lobster Stewed in Tomato Sauce
お魚かお肉
どちらかお選びください

- ・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
Your Choice of Main Dish

- 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.