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

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

Secondo Piatto ・真鯛と天使の海老のグリル フレッシュトマトタップナード
Grilled Red Seabream & Angel Prawns with Fresh Tomato Tapenade

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・和牛ロースグリル バルサミコソース
Grilled Wagyu 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 Tanto

タントコース

6,500

(税込7,150)

Cena Primavera

季節のコース
～春～

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 えんどう豆とポロネーゼのライスコロケ スペック添え
Arancini Rice Croquettes with Peas & Bolognese Sauce Served with Speck

Gnocchi じゃが芋のニョッキ 季節のソースで
Potato Gnocchi with Seasonal 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

・つぶ貝とズッキーニのガーリックオイル ボッタルガかけ
Garlic Oil Spaghetti with Whelk & Zucchini, Topped with Bottarga

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.