

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 ・鯛と天使の海老のグリル フレッシュトマトとバジル
Grilled Red Seabream & Angel Prawns with Fresh Tomato & Basil

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)

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

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

Secondo Piatto ・鯛と天使の海老のグリル フレッシュトマトとバジル
Grilled Red Seabream & Angel Prawns with Fresh Tomato & Basil

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 Estate

季節のコース
～夏～

8,000
(税込8,800)

Antipasto 季節鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

Antipasto Caldo サルシッチャととうもろこしのライスコロッケ
Salsiccia & Corn Arancini

Gnocchi ニョッキ トマトソース バジルとストラッチャテッラチーズ
Gnocchi with Tomato Sauce, Basil & Stracciatella Cheese

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

・アオリイカとしし唐のガーリックオイル ボツタルガかけ
Garlic Oil Spaghetti with Bigfin Reef Squid, Shishito Peppers & Bottarga

Secondo Piatto

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・オマール海老と季節野菜の香草パン粉焼き
Baked Lobster & Seasonal Vegetables with Herb Breadcrumbs

・北海道士幌牛フィレとフォアグラの重ね焼き 赤ワインソース
Grilled Hokkaido Shihoro 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.

Antipasti

前菜

前菜盛り合わせ 1,800 (税込1,980)
Assorted Appetizers

フランス産ゲランド塩 12か月熟成生ハムと
パルミジャーノレッジャーノ ニョッコフリット添え 1,500 (税込1,650)
Prosciutto Aged for 12 Months in Guerande Salt
from France & Parmigiano-Reggiano

フランス産生ハムとサラミ盛り合わせ
ニョッコフリット添え 2,200 (税込2,420)
Assorted French Prosciutto & Salami with Gnocco Fritto

フランス産生ハムとブッラータチーズ
季節のフルーツ添え 2,600 (税込2,860)
French Prosciutto Ham & Burrata Cheese
with Seasonal Fruit

ピエモンテ名物 バーニャカウダ 1,800 (税込1,980)
Piedmontese Specialty : Bagna Cauda

彩りトマトとブッラータチーズのカプレーゼ 1,790 (税込1,969)
Tomato & Burrata Cheese Caprese

季節鮮魚のカルパッチョ トマトとバジルのリグーリア風 1,800 (税込1,980)
Seasonal Fresh Fish Carpaccio with
Tomatoes & Basil, Ligurian Style

Antipasti

前菜

季節のインサラータ 1,300 (税込1,430)
Seasonal Vegetable Salad

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、
スモーク生ハムのシーザー仕立て 1,290 (税込1,419)
Romaine Lettuce with Parmigiano Cheese
& Smoked Pancetta, Caesar Style

~Antipasti Caldo~

季節野菜と天使の海老のフリット 1,600 (税込1,760)
Fritto of Paradise Prawn & Seasonal Vegetables

サルシッチャととうもろこしのライスコロッケ 700 (税込770)
Salsiccia & Corn Arancini

タントタント伝統のオニオングラタンスープ 890 (税込979)
TANTO TANTO's Traditional Onion Gratin Soup

ボローニャ風ラビオリ入りコンソメスープ 1,200 (税込1,320)
Bolognese Consommé Soup with Ravioli

フォアグラのソテー 赤ワインソース 2,000 (税込2,200)
Sautéed Foie Gras with Red Wine Sauce

Primo Piatto

パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～
A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

Pasta

鰯とセロリ、クレソンのアンチョビトマトソース〈スパゲッティ〉…………… 1,650 (税込1,815)
Anchovy Tomato Sauce with Sardines, Celery & Watercress 〈Spaghetti〉

和牛入りボロネーゼ〈タリアテッレ〉…………… 1,890 (税込2,079)
Bolognese with Wagyu Beef 〈Tagliatelle〉

グアンチャーレとしもきた玉子のローマ風カルボナーラ〈スパゲッティ〉…………… 1,790 (税込1,969)
Roman Style Carbonara with Smoked Pancetta & Egg 〈Spaghetti〉

ガーリックと高糖度フレッシュトマトソース〈ショートパスタ〉…………… 1,650 (税込1,815)
Garlic & High-sugar Content Fresh Tomato Sauce 〈Short Pasta〉

スモークサーモントラウトとマッシュルームのカマンベールクリームソース〈タリアテッレ〉…………… 1,790 (税込1,969)
Camembert Cream Sauce with Smoked Salmon Trout & Mushrooms 〈Tagliatelle〉

アオリイカとしし唐のガーリックオイル ポツタルガかけ〈スパゲッティ〉…………… 2,250 (税込2,475)
Garlic Oil with Bigfin Reef Squid, Shishito Peppers & Bottarga 〈Spaghetti〉

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〉…………… 2,590 (税込2,849)
Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin 〈Squid Ink Tagliolini〉

オマール海老と渡り蟹入り 漁師風のトマトソース〈キタラ〉…………… 2人前 3,800 (税込4,180)
Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab 〈Chitarra〉

Risotto

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット フランス産生ハム添え…………… 1,800 (税込1,980)
Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with French Prosciutto

季節のリゾット…………… 1,800 (税込1,980) ～
Seasonal Risotto *Please Ask Your Waiter

Pizza

ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～
Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

マルゲリータ…………… 2,290 (税込2,519)
Margherita

生ハムとルッコラ…………… 2,450 (税込2,695)
Prosciutto & Rucola

クワトロフォルマッジ…………… 2,450 (税込2,695)
※+500 (税込550) で巣蜜をお付けできます。
Quattro Gormaggi *with Honey: Plus 500 (incl.tax550)

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ…………… 2,290 (税込2,519)
Genovese with Potatoes & Green Beans

しもきた玉子とベーコンのカルボナーラ…………… 2,390 (税込2,629)
Carbonara : Carefully Selected Eggs & Bacon

高糖度フルーツトマトとモッツァレラチーズ、バジル…………… 2,500 (税込2,750)
High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza

自家製サルシッチャとサラミ、
マッシュルームとアーティーチョークのカプリチオーザ…………… 2,450 (税込2,695)
Capricciosa : Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～
Selected Main Dishes

鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリー風味 2,200(税込2,420)

Roasted Daisen Chicken with Rosemary

神奈川県やまゆりポークのグリル きのこのガーリックソテー 2,400(税込2,640)

Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Sautéed Mushrooms with Garlic

仔牛のカツレット 生ハムとタレツジチーズ 2,900(税込3,190)

Veal Cutlet with Prosciutto & Taleggio Cheese

十勝ハーブ牛のタリアータ
ルッコラとパルメザンチーズ、バルサミコソース 3,500(税込3,850)

Tokachi Herbal Beef Tagliata with Rucola, Parmesan Cheese & Balsamic Sauce

黒毛和牛フィレとフォアグラの重ね焼き
赤ワイントリュフソース 5,490(税込6,039)

Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

オマール海老と渡り蟹の魚介トマト煮込み 4,390(税込4,829)

(ズッパデペッシェ)

Zuppa di Pesce : Seafood Stewed in Tomato Sauce

Fisherman's-style tomato soup with various seafood.

Bread is soaked in the soup and eaten in the Italian style.

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～
We can also provide assorted desserts

ティラミス 800(税込880)

Tiramisu

しもきた玉子の濃厚カタラーナ
オレンジのカラメリゼとオレンジピール 900(税込990)

Rich Catalana with Caramelized Orange & Orange Peel

ガトーショコラ
ダークチョコレートジェラートとチョコマカロン 850(税込935)

Gateau Chocolat with Dark Chocolate Gelato & Chocolate Macaron

季節のフルーツとジェラート スパークリングワインを注いで 800(税込880)

"Macedonia" Fresh Fruit & Gelato with Sparkling Wine

ジェラート各種 〈お好きな2種類をお選びください〉 700(税込770)

※内容はスタッフにお尋ねください。

Gelato 〈Please choose your favorite 2 types〉

*Please Ask Your Waiter