

Cena Cuore

クオーレコース

5,500
(税込6,050)

<i>Antipasto</i>	前菜盛り合わせ <i>Assorted Appetizers</i>
<i>Zuppa</i>	季節のスープ <i>Seasonal Soup</i>
<i>Pasta</i>	本日のパスタ <i>Today's Pasta</i>
<i>Secondo Piatto</i>	メインディッシュ(お魚またはお肉) <i>Main Dish (Fish or Meat)</i>
<i>Dolce</i>	デザート盛り合わせ <i>Assorted Desserts</i>
<i>Bevande</i>	コーヒーまたは紅茶 <i>Coffee or Tea</i>

Cena Tanto

タントコース

6,500
(税込7,150)

<i>Antipasto</i>	生ハムとブッラータチーズ 季節のフルーツ添え <i>Assorted Prosciutto, Burrata Cheese & Seasonal Fruits</i>
<i>Zuppa</i>	オニオングラタンスープ <i>Onion Gratin Soup</i>
<i>Primo Piatto</i>	お好きなパスタをお選びください <i>Your Choice of Pasta</i>
・ 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) <i>Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin</i>	
・ 和牛入りボロネーゼ(タリアテッレ) <i>Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef Bred</i>	
<i>Secondo Piatto</i>	お魚かお肉どちらかお選びください <i>Your Choice of Main Dish</i>
・ 真鯛と殻付き牡蠣のグリル レモン添え <i>Grilled Sea Bream & Oysters with Lemon</i>	
・ 牛ロースのグリル ポルチーニクリームソース <i>Grilled Beef Loin with Porcini Cream Sauce</i>	
<i>Dolce</i>	デザート盛り合わせ <i>Assorted Desserts</i>
<i>Bevande</i>	コーヒーまたは紅茶 <i>Coffee or Tea</i>

Cena Inverno

季節のコース
～冬～

8,000
(税込8,800)

<i>Antipasto</i>	鮮魚のカルパッチョ <i>Fresh Fish Carpaccio</i>
<i>Antipasto Caldo</i>	長崎県産牡蠣のグラタン <i>Nagasaki Oysters Gratin</i>
<i>Risotto</i>	ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味 <i>Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored</i>

- ・ 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ソース ポッタルガかけ
Fresh Tomato Sauce Spaghetti with Snow Crab, Topped with Bottarga
- ・ 真鯛とスカンピのトマト煮
Sea Bream & Scampi Stewed in Tomato Sauce
- ・ 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.