

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

お好きなパスタを
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

・和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef Brend

Secondo Piatto

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

・真鯛と殻付き牡蠣のグリル レモン添え
Grilled Sea Bream & Oysters with Lemon

・牛ロースのグリル ポルチーニクリームソース
Grilled Beef Loin with Porcini Cream 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
Fresh Fish Carpaccio

Antipasto Caldo

長崎県産牡蠣のグラタン
Nagasaki Oysters Gratin

Risotto

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
Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored

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ソース ボッタルガかけ
Fresh Tomato Sauce Spaghetti with Snow Crab, 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

・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. tax 550) for bread.