

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

Cena
Tanto

タントコース

6,500
(税込7,150)

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 ・和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉 Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef Brend
Secondo Piatto	・真鯛と殻付き牡蠣のグリル レモン添え Grilled Sea Bream & Oysters with Lemon ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み Red Wine Braised Beef Cheeks
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	天使の海老と季節野菜のフリット Fritto of Angle Prawn & Seasonal Vegetables
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	・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 ・猪肉ラグーソースのタリアテッレ Ragout Sauce Tagliatelle with Slow-cooked Wild Boar
Secondo Piatto	・真鯛と牡蠣のトマト煮込み Red Sea Bream & Oysters Braised 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.