

## 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 Brend

**Secondo Piatto** ・真鯛と天使の海老のフリット  
Red Sea Bream & Angel Shrimp Fritto

お魚かお肉  
どちらかお選びください

・北海道士幌牛のグリル 季節野菜添え  
Hokkaido Shihoro Beef with Seasonal Vegetables

**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 Freddo** 鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

**Antipasto Caldo** 桜海老と旬野菜のフリット  
Fritto of Sakura Shrimp & Seasonal Vegetables

**Gnocchi** じゃが芋のニョッキ トマトソースとバジル、ストラッチャテッラ  
Potato 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

・グリーンアスパラガスとサルシッチャのガーリックオイル (リングイネ)  
Garlic Oil Linguine with Green Asparagus & Salsiccia

**Secondo Piatto**

お魚かお肉  
どちらかお選びください

Your Choice of  
Main Dish

・オマール海老のソテー アンチョビガーリックバターソース  
Sautéed Lobster with Anchovy Garlic Butter 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.