

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 Dry-cured Ham, 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
Secondo Piatto	・ 鮮魚と天使海老のグリル 舞茸と蓮根のフリット バルサミコソース Grilled Fresh Fish & Angel Shrimp with Maitake Mushroom & Lotus Root Fritters, Balsamic Sauce お魚かお肉 どちらかお選びください Your Choice of Main Dish
Dolce	デザート盛り合わせ Assorted Desserts

Cena
Autunnr

季節のコース
～秋～

8,000
(税込8,800)

Antipasto Freddo	鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio
Antipasto Caldo	天使海老と舞茸、蓮根のフリット Angel Shrimp with Maitake Mushroom & Lotus Root Fritters
Risotto	マッシュルームのクリームリゾット トリュフ風味・スベック添え Mushroom Cream Risotto with Truffle Aroma & Speck

Primo Piatto

パスタ
いずれかお選びください

Your Choice of
Pasta

- ・ ずわい蟹とボツタルガフレッシュトマトソース 〈スパゲッティ〉
Fresh Tomato Sauce Spaghetti with Snow Crab & Bottarga
- ・ 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

Secondo Piatto

お魚かお肉
どちらかお選びください

Your Choice of
Main Dish

- ・ オマール海老と鯛のトマト煮込み
Lobster & Sea Bream 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.