

RECOMMENDED
CENA BAROLO

チェナ バローロ プリフィックスコース

6000
(6600)

前菜3種 盛り合わせ
Assorted Appetizers

お好みのピッツァ または パスタ
Pizza or Pasta of your choice

お好みのメインディッシュ
Main Dish of your choice

お好みのドルチェ
Dessert of your choice

お好みのカフェ
Cafe of your choice

※誠に勝手ながら、当コースを10名様以上でご注文の場合、
「前菜」「ピッツァ または パスタ」と「メインディッシュ」は
皆様同じお料理でのご注文とさせていただきます。
また、「ドルチェ」は「シェフのおまかせドルチェ」に変更となります。

**CONSIGLIO
DELLO CHEF**

シェフのおまかせコース

8000
(8800)

前菜3種 盛り合わせ
Assorted Appetizers

一皿目のパスタ
First Pasta

二皿目のパスタ
Second Pasta

本日の魚介料理
Seafood

本日の肉料理
Meat

季節のドルチェ
Seasonal Dessert

お好みのカフェ
Cafe of your choice

BAROLO PREMIO

バローロ プレミオ コース

10000
(11000)

前菜5種 盛り合わせ
Assorted Appetizers

シェフお任せパスタ
Chef's Special Pasta

リゾット
Risotto

本日の魚介料理
Seafood

A5ランク仙台牛フィレのロッシーニ バローロワインソース
Tournedos Rossini with A5 Grade Sendai Beef, Barolo Wine Sauce

季節のドルチェ
Seasonal Dessert

お好みのカフェ
Cafe of your choice

WINE PAIRING FOR COURSE MENU

ディナーコースにあわせたワインペアリング

ご注文のディナーコースにあわせておすすめのワインをご提供いたします。

価格は内容によって変わりますので、お気軽にウェイターまでお尋ねください。

3000~
(3300~)

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

+300 (330) カフェラテ / カプチーノ / エスプレッソ ドoppio / カフェシケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato

PIZZA

ピッツァ



マルゲリータ
【モッツアレラ、フレッシュバジル】
Margherita (Mozzarella, Fresh Basil)



クワトロ フォルマッジ
【タレージョ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ】
4 Formaggi (Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano)
+100 (110)



モンテローザ
【パルマ産生ハム、マスカルポーネチーズ、トマトクリーム】
Monterosa (Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream)



自家製ハーブソーセージと菜の花のピッツァ
Homemade Herb Sausage and Canola Flowers
+100 (110)

PASTA

パスタ

• CHEF'S RECOMMENDED •

オマール海老の濃厚ビスクソース エストラゴンの香り キタツラ
Lobster Bisque Sauce Chitarra with Tarragon
+1200 (1320)



アサリと季節野菜のトマトソーススパゲッティ
Tomato Sauce Spaghetti with Clams and Seasonal Vegetables



トリュフを贅沢に使った自家製タリオリーニ
Homemade Tagliolini with Truffles
+1000 (1100)



小柱と地産ちぢみほうれん草のスパゲッティ
Aglione e Olio Spaghetti with Small Scallops and Curly Spinach



ポルチーニと自家製ハーブソーセージのクリームソース スパゲッティ
Cream Sauce Spaghetti with Homemade Herb Sausage and Porcini Mushrooms
+500 (550)



MAIN DISH

メインディッシュ



※写真はイメージです。

市場直送の鮮魚 本日の調理法と季節のソースで
Fish of the day



蔵王産 JAPAN Xのコトレッタ フルーツマトのソース
Zao Pork Cutlet with Cherry Tomato Sauce



国産牛頬肉のバローロワイン煮込み
Braised Beef Cheek in Barolo Wine
+500 (550)



日高見牛サーロインのタリアータ
Beef Sirloin Tagliata
+1500 (1650)



仙台牛フィレ肉のグリル バローロワインソース
Grilled Sendai Beef Fillet, Barolo Wine Sauce
+2500 (2750)

フォアグラ(40g)のソテーをトッピングできます。 +1000 (1100)
For an additional charge, sautéed foie gras (40g) can be added.

DESSERT

デザート

オレンジのティラミス
Orange Tiramisu
+200 (220)



プティーノ
Pudding



紅茶とりんごのズコット
Tea Flavor Apple Zuccotto
+200 (220)



ショコラテリーヌ
Chocolat Terrine



ソルベッティ エ フルッタ
Sherbet and Fruit

