

RECOMMENDED

CENA BAROLO

チェナ バローロ プリフィックスコース

6000
(6600)

シェフ特製前菜3種盛合せ
Appetizer of your choice

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

パティシエ特製ドルチェ
Special Dessert

お好みのカフェ
Cafe of your choice

※誠に勝手ながら、当コースを5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。

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3杯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~)

価格は全て税抜価格です。()内は税込価格です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様300円(330円)頂戴しております。 | 国産米を使用しています。

CONSIGLIO DELLO CHEF

シェフのおまかせコース

8000
(8800)

前菜
Appetixer

一皿目のパスタ
First Pasta

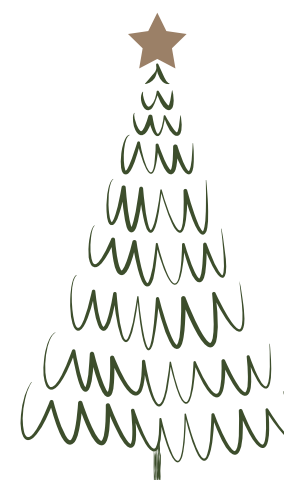
二皿目のパスタ
Second Pasta

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



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 ドッピオ / カフェシェケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato

Prices are tax included. Prices in parentheses are tax included. | We have a cover charge of 300yen (330yen) per person for dinner. | We use Japanese rice.

PASTA



オマール海老の濃厚ビスクソース
エストラゴンの香り キタッラ

Lobster Bisque Sauce Chitarra
with Tarragon

+1200 (1320)



ツナとオリーブのプッタネスカ

Tuna and Olive Puttanesca



4種類のキノコのスパゲッティ

Four Kinds of Mushrooms Spaghetti



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)

PIZZA



マルゲリータ

フレッシュバジル、モッツアレラ、
トマトソース

Margherita

Fresh Basil, Mozzarella, Tomato Sauce



クアトロフォルマッジ

タレggio、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、
グラナパダーノ

Quattro Formaggi

*Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella,
Grana Padano*



フンギ ビアンコ

きのこ、サラミピカンテ、モッツアレラ

Funghi Bianchi

Mixed Mushrooms, Spicy Salami, Mozzarella



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

CAFE

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 / カフェシェケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato

価格は全て税抜価格です。()内は税込価格です。| ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様300円(330円)頂戴しております。
Prices are tax included. Prices in parentheses are tax included. | We have a cover charge of 300yen (330yen) per person for dinner.

MAIN DISH



※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



牛頬肉のバローロワイン煮込み
Braised Beef Cheek in Barolo Wine

+500 (550)



蔵王産 JAPAN Xのサルティンボッカ 八幡平マッシュルーム
Zao Pork Saltimbocca



日高見牛サーロインのタリアート
Beef Sirloin Tagliata

+1500 (1650)

CAFE

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 / カフェシェケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato

価格は全て税抜価格です。()内は税込価格です。| ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様300円(330円)頂戴しております。
Prices are tax included. Prices in parentheses are tax included. | We have a cover charge of 300yen (330yen) per person for dinner.