

Cielo Corso

シエロコース 6,100

Stuzzichino

季節食材のパンナコッタ

Panna cotta with seasonal vegetables

Antipasto

本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 柑橘香るドレッシング

Fresh fish carpaccio

Primo piatto

烏賊と春キャベツのペペロンチーノ スパゲッティーニ

Spaghetti Pepperoncino with Squid and spring cabbage

Secondo piatto

米沢豚一番育ち ロース肉のグリリアータ

マデラ酒とマスタードのソース

Grilled Yonezawa pork loin, madeira wine and mustard sauce

or

伊達鶏胸肉のアロースト ゼンゼロソース

Roasted Date chicken breast, ginger sause

or

桜鯛のサルティンボッカ レモンとハーブのバターソース (+220)

SAKURA snapper saltimbocca with lomon herb sauce

or

国産牛肉のアロースト

甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース (+1,100)

Rosted Japanese domestic beef with sweety onion and "fond de veau" sause

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Patissiere speciality dessert

Pane

自家製フォカッチャ

Homemade focaccia

Café

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

Terrazzo Corso

テラッツォ コース 8,500

- Stuzzichino* 桜エビ アボカド トマトのブルスケッタ
Bruschetta of Tomato, Avocado and SAKURA shrimp
- Antipasto* 蛍烏賊とグレープフルーツのタブレ バジルソース
Tabulé of grapefruit and firefly squid with basil sauce
- Zuppa* 白蛤と新玉ねぎのポタージュ
Patage of spring onion and white clam
- Primo piatto* 白魚のフリットと菜花 サルデーニャ産カラスミのアーリオオーリオ
スパゲッティニ
Spaghettini of Sardinian bottarga and garlic oil
with seafood frites and rape blossoms
- Secondo piatto di pesce* 桜鯛のサルティンボッカ レモンとハーブのバターソース
SAKURA snapper saltimbocca with lemon herb sauce
- Secondo piatto di carne* 国産牛肉のアロースト
甘く炒めた玉ねぎとfond de veauのソース
Rosted Japanese domestic beef with sweet onion and "fond de veau" sause
- Dolce* 桜のチーズケーキとチョコラータ
SAKURA flavored cheese terrine with chocolate terrine
- Pane* 自家製フォカッチャ
Homemade focaccia
- Café* コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

Speciale Corso

スペシャルコース 11,100

Stuzzichino

桜エビ アボカド トマトのブルスケッタ

Bruschetta of Tomato, Avocado and SAKURA shrimp

Antipasto

蛍烏賊とグレープフルーツのタブレ バジルソース

Tabulé of grapefruit and firefly squid with basil sauce

Zuppa

白蛤と新玉ねぎのポタージュ

Patage of spring onion and white clam

Primi piatti

白魚のフリットと菜花 サルデーニャ産カラスミのアーリオオーリオ
スパゲッティーニ

Minestrone soupe with seasonal vegetables

Primi piatti

オマール海老のアメリカヌクリーム リングイネ

Linguine pasta with lobster "Américaine"

Secondo piatto di pesce

桜鯛のサルティンボッカ レモンとハーブのバターソース

Saltimbocca of SAKURA snapper with lemon butter sauce

Secondo piatto di carne

国産牛肉のアロースト

甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース

Rosted Japanese domestic beef with sweetly onion and "fond de veau" sause

Dolce

桜のチーズケーキとチョコラータ

SAKURA flavored cheese terrine with chocolate terrine

Pane

自家製フォカッチャ

Homemade focaccia

Café

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

Antipasti

前菜

シーザーサラダ Caesar salad	1,540
本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 柑橘香るドレッシング Fresh fish carpaccio	1,980
蛍烏賊とグレープフルーツのタブレ バジルソース Tabulé of grapefruit and firefly squid with basil sauce	1,760
北海道酪恵舎モッツァレラチーズとミディトマトのカプレーゼ Caprese of Hokkaido mozzarella cheese	1,980
生ハム盛り合わせ Assorted prosciutto	1,980
季節のお薦め前菜5種盛り合わせ Assorted five seasonal appetizer plate	2,420
チーズ5種盛り合わせ Assorted cheese plate	2,750
本日のスープ Soup of the day	1,210

Pizza

ピッツァ

マリナーラ 1,650

トマトソース、ミニトマト、オレガノ、ニンニク

Marinara

(tomato sauce, cherry tomato, oregano, garlic)

マルゲリータ 1,870

トマトソース、モッツァレラ、バジル、グラナパダーノ

Margherita

(tomato sauce, mozzarella, basil, grana padano)

プロシュート エ ルッコラ 1,980

モッツァレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ

Prosciutto e rucola

(mozzarella, prosciutto, arugula, grana padano)

クアトロ フォルマッジ 2,420

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレツジョ、グラナパダーノ

Quattro formaggi

(mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano)

本日のピッツァ ask

Pizza of the day

Primi Piatti

プリモピアット

烏賊と春キャベツのペペロンチーノ スパゲッティーニ 2,200
Spaghetti Pepperoncino with Squid and spring cabbage

パンチェッタと新玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティーニ 2,420
Spaghettoni Amatriciana with onion and bacon

桜エビとグリーンアスパラのアメリカーナクリームソース スパゲッティーニ 2,860
Spaghettoni with Sakura Shrimp and green asparagus
with Americaine Cream Sauce

オマール海老テールのトマトクリームソース リングイネ 3,960
Linguine tomato cream with lobster tail

本日のパスタ ask
Pasta of the day

Secondi Piatti

メインディッシュ

Pesce

ペッシェ - 魚料理 -

桜鯛のサルティンボッカ レモンとハーブのバターソース 2,750
SAKURA snapper saltimbocca with lemon herb sauce

オマール海老テールのグリリアータ アメリケーヌソース 3,850
Grilled lobster tail, americaine sauce

Carne

カルネ - 肉料理 -

伊達鶏胸肉のアロースト ゼンゼロソース 2,420
Roasted Date chicken breast, ginger sause

米沢豚一番育ちロース肉のグリリアータ マデラ酒とマスタードのソース 2,750
Grilled Yonezawa pork loin, madeira wine and mustard sauce

国産牛肉のアロースト 甘く炒めた玉ねぎとfond de veauのソース 4,950
Rosted Japanese domestic beef with sweety onion and "fond de veau" sause

Dolci

ドルチェ

自家製ティラミス Homemade tiramisu	880
バスク風チーズケーキ 季節のジェラート添え Burnt basque cheesecake with gelato	880
パンナコッタ Panna cotta	770
ショコラテリーヌ バニラアイス添え Chocolate terrine with gelato	990
ジェラート盛り合わせ Assorted gelato	935
本日のドルチェ盛り合わせ Assorted dessert	1,540

Café

カフェ

コーヒー (ホット/アイス) Coffee	715	フレーバーティー Flavored tea	770
エスプレッソ Espresso	550	- マスカットワインティー Muscat wine tea	
エスプレッソ ダブル Espresso double	770	- アプリコット Apricot tea	
カプチーノ Cappuccino	770	ハーブティー Caffeine free herbal tea	770
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced tea	715	- ローズヒップピーチ Rosehip peach	
		- カモミール Chamomile	
		- レモンミント Lemon mint	
		- 林檎のグリーンルイボス Apple green rooibos	