

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

真鯛とウイキョウのペペロンチーノ

Spaghettini Aglio e Olio with Fresh Sardines & Fennel

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

スズキのインパデッラ オリーブと季節野菜のミネストラ

ターメリック風味(+220)

Pan-Seared Sea Bass with Olive

& Seasonal Vegetable Minestra, Turmeric-Scented

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

白桃とマスカルポーネのブルスケッタ
White Peach & Mascarpone Bruschetta

Antipasto

プロシュートコットと夏野菜のコンソメゼリー寄せ
Prosciutto Cotto & Summer Vegetables in Consommé Jelly

Zuppa

とうもろこしの冷製ポタージュ
Chilled Sweet Corn Potage

Primo piatto

太刀魚とドライトマトのアーリオオーリオ 大葉のジェノベーゼ
スパゲッティーニ
Spaghettoni Aglio e Olio with Cutlassfish,
Sun-Dried Tomatoes & Shiso Genovese

Secondo piatto di pesce

スズキのインパデッラ オリーブと季節野菜のミネストラ
ターメリック風味
Pan-Seared Sea Bass with Olive
& Seasonal Vegetable Minestra, Turmeric-Scented

Secondo piatto di carne

国産牛肉のアロースト 赤ワインソース
Roasted Japanese Beef with Red Wine Sauce

Dolce

レモンケーキ
Lemon Cake

Pane

自家製フォカッチャ
Homemade focaccia

Caffè

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

白桃とマスカルポーネのブルスケッタ
White Peach & Mascarpone Bruschetta

Antipasto

プロシュートコットと夏野菜のコンソメゼリー寄せ
Prosciutto Cotto & Summer Vegetables in Consommé Jelly

Zuppa

とうもろこしの冷製ポタージュ
Chilled Sweet Corn Potage

Primi piatti

太刀魚とドライトマトのアーリオオーリオ 大葉のジェノベーゼ
スパゲッティーニ
Spaghettini Aglio e Olio with Cutlassfish,
Sun-Dried Tomatoes & Shiso Genovese

Primi piatti

オマール海老のアメリケースクリーム リングイネ
Linguine pasta with lobster "Américaine"

Secondo piatto di pesce

スズキのインパデッラ オリーブと季節野菜のミネストラ
ターメリック風味
Pan-Seared Sea Bass with Olive
& Seasonal Vegetable Minestra, Turmeric-Scented

Secondo piatto di carne

国産牛肉のアロースト 赤ワインソース
Roasted Japanese Beef with Red Wine Sauce

Dolce

レモンケーキ
Lemon Cake

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
プロシュートコットと夏野菜のコンソメゼリー寄せ Prosciutto Cotto & Summer Vegetables in Consommé Jelly	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



マリナーラ

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)

1,650

マルゲリータ

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)

1,870

プロシュート エ ルッコラ

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)

1,980

クアトロ フォルマッジ

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレグジョ、グラナパダーノ

Quattro formaggi

(mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano)

2,420

本日のピッツァ

Pizza of the day

ask

Primi Piatti

プリモピアット

真鯛とウイキョウのペペロンチーノ スパゲッティーニ 2,200
Spaghetтини Aglio e Olio with Fresh Sardines & Fennel

真蛸のアラビアータ スパゲッティーニ 2,420
Spaghetтини Arrabbiata with Octopus

グリルチキンとズッキーニの柚子胡椒クリーム スパゲッティーニ 2,860
Spaghetтини with Grilled Chicken, Zucchini & Yuzu Kosho Cream

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 -

スズキのインパデッラ オリーブと季節野菜のミネストラ ターメリック風味 2,750
Pan-Seared Sea Bass with Olive & Seasonal Vegetable Minestra,
Turmeric-Scented

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