

# 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

ボスカイオーラビアンコ スパゲッティニ

Spaghettini Aglio e Olio with Mushroom & Pancetta

## 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 sauce

or

サーモンのインパナート

レンズ豆の温野菜とハーブバターソース (+220)

Pan-fried salmon with Lentils & Vegetable  
& herb butter sauce

or

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 beef with sweet onion and fond de veau sauce

## 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

ピアディーナ 柿のコンフィチュールと生ハムトリコッタ  
Piadina with Prosciutto & Persimmon jam & ricotta

## Antipasto

メカジキのカルパッチョ モデナ産バルサミコのドレッシング  
Swordfish carpaccio with Balsamic dressing

## Zuppa

ひよこ豆と秋野菜のミネストラ  
Minestrone soupe with Chickpeas & autumn vegetables

## Primo piatto

ポルチャーニ茸と3種きのこのクリームソース スパゲッティニ  
Cream sauce Spaghettini with boletus & mushroom

## Secondo piatto di pesce

サーモンのインパナート レンズ豆の温野菜とハーブバターソース  
Pan-fried salmon with Lentils & Vegetable  
& herd butter sauce

## Secondo piatto di carne

国産牛肉のアロースト 蓮根とブロッコリーのトリフォラーテ  
フォンドヴォーソース  
Rosted Japanese domestic beef with sweet onion  
and "fond de veau" sause

## Dolce

ティラミスの元祖“ドゥケッサ” 栗とキャラメルソース  
Ducessa

## 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

ピアディーナ 柿のコンフィチュールと生ハムトリコッタ  
Piadina with Prosciutto & Persimmon jam & ricotta

## Antipasto

メカジキのカルパッチョ モデナ産バルサミコのドレッシング  
Swordfish carpaccio with Balsamic dressing

## Zuppa

ひよこ豆と秋野菜のミネストラ  
Minestrone soupe with Chickpeas & autumn vegetables

## Primi piatti

ポルチーニ茸と3種きのこのクリームソース スパゲッティーニ  
Cream sauce Spaghetтини with boletus & mushroom

## 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

サーモンのインパナート  
レンズ豆の温野菜とハーブバターソース  
Pan-fried salmon with Lentils & Vegetable  
& herb butter sauce

## Secondo piatto di carne

国産牛肉のアロースト  
蓮根とブロッコリーのトリフォラーテ フォンドヴォーソース  
Rosted Japanese domestic beef with sweet onion  
and "fond de veau" sauce

## Dolce

ティラミスの元祖 “ドゥケッサ” 栗とキャラメルソース  
Ducessa

## 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<br>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<br>Fresh fish carpaccio                      | 1,980 |
| メカジキのカルパッチョ モデナ産バルサミコのドレッシング<br>Swordfish carpaccio with Balsamic dressing | 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<br>Caprese of Hokkaido mozzarella cheese      | 1,980 |
| 生ハム盛り合わせ<br>Assorted prosciutto                                            | 1,980 |
| 季節のお薦め前菜5種盛り合わせ<br>Assorted five seasonal appetizer plate                  | 2,420 |
| チーズ5種盛り合わせ<br>Assorted cheese plate                                        | 2,750 |
| 本日のスープ<br>Soup of the day                                                  | 1,210 |

# Pizza

ピッツァ

## 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

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| ボスカイオーラビアンコ スパゲッティーニ<br>Spaghettoni Aglio e Olio with Mushroom & Pancetta | 2,200 |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 秋野菜と豚バラ肉のトマトラグー スパゲッティーニ<br>Spaghettoni Tomato sauce with pork belly & autumn vegetables | 2,420 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 秋鮭のレモンクリーム スパゲッティーニ<br>Spaghettoni with Autumn salmon & Lemon cream | 2,860 |
|---------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 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<br>Linguine tomato cream with lobster tail | 3,960 |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 本日のパスタ<br>Pasta of the day | ask |
|----------------------------|-----|

# Secondi Piatti

メインディッシュ

## Pesce

ペッシェ - 魚料理 -

サーモンのインパナート レンズ豆の温野菜とハーブバターソース 2,750  
Pan-fried salmon with Lentils & Vegetable & herb butter 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 sauce

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 sweet onion and "fond de veau" sauce

# Dolci

ドルチェ

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

## Café

カフェ

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