

Cielo Corso

シエロコース 5,500

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

3種のキノコのボスカイオーラビアンコ スパゲッティーニ

Spaghetтини peperoncino garlic oil with mushroom

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

旬魚のサルタート 生ハムとマッシュルームのデュクセル(+220)

Sauted seasonal fish duxelles sauce

or

牛フィレ肉のアロースト

甘く炒めた玉ねぎとfond de baudのソース トリュフ風味(+1,100)

Roasted beef fillet, fond de baud and onion 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 7,700

Stuzzichino

コンポートにしたイチジクとゴルゴンゾーラムースのブルスケッタ
Bruschetta with fig compote with gorgonzola mousse

Antipasto

燻製した秋鯖と秋茄子のテリーヌ仕立て
リコッタサラータを振りかけて
Smoked mackerel and eggplant terrine with ricotta cheese

Zuppa

バターナッツカボチャのポタージュ クミン香る栗と共に
Pumpkin soup with chestnut in cumin spice

Primo piatto

ピエモンテ名物タヤリンと黒トリュフのバターソース
Tajarin butter sauce with truffe

Secondo piatto di pesce

旬魚のサルタート 生ハムとマッシュルームのデュクセル
Sautéed seasonal fish duxelles 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ンドヴォーのソース トリュフ風味
Roasted beef fillet, fond de baud and onion sauce

Dolce

モンテビアンコ イルピノーロスタイル
Montebianco

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 9,900

Stuzzichino

コンポートにしたイチジクとゴルゴンゾーラムースのブルスケッタ
Bruschetta of fig compote with gorgonzola mousse

Antipasto

燻製した秋鯖と秋茄子のテリーヌ仕立て
リコッタサラータを振りかけて
Smoked mackerel and eggplant terrine with ricotta cheese

Zuppa

バターナッツカボチャのポタージュ クミン香る栗と共に
Pumpkin soup with chestnut in cumin spice

Primi piatti

ピエモンテ名物タヤリンと黒トリュフのバターソース
Tajarin butter sauce with truffle

Primi piatti

オマール海老のアメリケーヌクリーム リングイネ
Linguine américaine cream sauce with lobster

Secondo piatto di pesce

旬魚のサルタート 生ハムとマッシュルームのデュクセル
Sauted seasonal fish duxelles sauce

Secondo piatto di carne

岩手県産美海産鴨ロースのアッロースト
煮詰めたバルサミコとオレンジのソース
Roasted duck loin, balsamic vinegar and orange sauce

Dolce

モンテビアンコ イルピノーロスタイル
Montebianco

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
燻製した秋鯖と秋茄子のテリーヌ仕立て リコッタサラータを振りかけて Smoked mackerel and eggplant terrine with ricotta cheese	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 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、タレグジョ、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

3種のキノコのボスカイオーラビアンコ スパゲッティーニ 2,200
Spaghetтини peperoncino garlic oil with mushroom

国産鶏モモ肉のカチャトーラ風 スパゲッティーニ 2,420
Spaghetтини with tomato sauce

ポルチャーニとパンチェッタのクリームソース 2,860
Spaghetтини porccini and bacon with 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 -

旬魚のサルタート 生ハムとマッシュルームのデュクセル 2,750
Sauteed seasonal fish duxelles 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 baudのソース トリュフ風味 4,950
Roasted beef fillet, fond de baud and onion sauce

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	
		- 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
カプチーノ Cappuccino	770	- 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	
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	