

Cielo Course

シエロコース 5,000

Amuse

始まりの一皿
A plate of beginnings

Antipasto

本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 魚醤のアクセントと共に
Carpaccio of today's fresh fish and colorful vegetables

Primo Piatto

自家製サルシッチャと茸のアーリオオーリオ クミンの香り スパゲッティニーニ
Homemade salsiccia and mushroom aglio olio spaghetti cumin scent

Secondo Piatto

一番育ち米沢豚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
Gilliata of Yonezawa-Pork loin with madeira wine and mustard sauce

OR

平目のサルタート シャンピニオンのソース
Saute of flounder with champignon sauce

OR

国産牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインのソース (+1,000)
Roasted domestic beef fillet with red wine sauce

Dolce

自家製ティラミス
Homemade tiramisu

Pane

フォカッチャ
Focaccia

Caffè

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

Terrazzo Course

テラッツォコース 7,000

Amuse

フォアグラのスフォルマート

Foie-gras sformart

Antipasto 1

焼き茄子とタスマニアサーモンのテリーヌ 昆布のタップナード

Marinade of sweet shrimp and fennel over salad citrus

Antipasto 2

蜂蜜でマリネしたシャラン鴨胸肉のアッロースト ビーツのソース

Roasted Challandais duck breast meat marinated with honey beetroot sauce

Primo Piatto

愛媛県産天然はものジェノヴェーゼソース キタツラ

Natural pike conger genovese sauce chitarra

Secondo Piatto - Pesce

平目と蓮のサルタート シャンピニオンのソース

Saute of flounder with champignon sauce

Secondo Piatto - Carne

国産牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース

Roasted domestic beef fillet with red wine sauce

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Today's special dessert

Pane

フォカッチャ

Focaccia

Caffè

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

Antipasto

前菜

チッチョリナポリとロメインレタスのシーザーサラダ Caesar Salad of chiccolinapoles and romaine lettuce	1,400
本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 魚醤のアクセントと共に Carpaccio of today's fresh fish and colorful vegetables	1,800
焼き茄子とタスマニアサーモンのテリーヌ 昆布のタップナード Baked eggplant and tasmanian salmon terrine	1,900
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 Mozzarella cheese and midi tomato caprese	1,600
14ヵ月熟成 パルマ産生ハム Prosciutto 14 months aging	1,800
季節のお薦め前菜5種盛り合わせ Appetizer Plate (5 kinds)	2,200
チーズ5種盛り合わせ Cheese Plate (5 kinds)	2,500

Pizza

マリナーラ Marinara	トマトソース、ミニトマト、オレガノ、ニンニク、アンチョビ	1,200
マルゲリータ Margherita	モッツァレラ、トマトソース、バジル、グラナパダーノ	1,500
プロシュート エ ルッコラ Prosciutto and rucola	モッツァレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ	1,700
クアトロフォルマッジ 4 kinds of cheese	モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、グラナパダーノ	2,000
プロシュート エ フンギ Prosciutto and mushroom	モッツァレラ、生ハム、キノコ、トレビス、トマトソース、グラナパダーノ	1,900

Primo Piatto

プリモピアット

自家製サルシッチャと茸のアーリオオーリオ クミンの香り スパゲッティ 1,600
Homemade salsiccia and mushroom aglio olio spaghetti cumin scent

米ナスとリコッタサラータのトマトソース ノルマ風 スパゲッティ 1,500
Eggplant and ricotta salata with tomato sauce norma style spaghetti

愛媛県産天然はものジェノヴェーゼソース キタツラ 1,900
Natural pike conger genovese sauce chitarra

カナダ産オマールテールのトマトクリームソース リングイネ 2,200
Spiny lobster tomato cream sauce linguine

本日のパスタ ASK
Today's pasta

Secondo Piatto

セコンドピアット

Pesce

ペッシェ - 魚料理 -

平目と蓮のサルタート シャンピニオンのソース 2,100
Saute of flounder and lotus with champignon sauce

カナダ産オマールテールのグリリアータ アメリケーヌソース 2,400
Grilled spiny lobster tail with americaine sauce

Carne

カルネ - 肉料理 -

美桜鶏胸肉のアッロースト ゼンゼロソース 2,200
Roasted chicken breast meat ginger sauce

一番育ち米沢豚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 2,500
Gilliata of Yonezawa-pork loin with madeira wine and mustard sauce

国産牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース 4,200
Roasted domestic beef fillet with red wine sauce

国産牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き“ロッシーニ”赤ワインソース 6,000
“Rossini” beef fillet and foie-gras with red wine sauce

Dolce

ドルチェ

自家製ティラミス Homemade tiramisu	800
チーズスフレ 季節のジェラート添え Cheese souffle with seasonal gelato	800
パンナコッタ Panna cotta	700
ガトーショコラ バニラアイス添え Gateau au chocolat with vanilla ice cream	900
ジェラートミスト Assorted gelato	850
ドルチェミスト Assorted dessert	1,400

Coffee & Tea

カフェ

コーヒー (ホット/アイス) Coffee	650	フレーバーティー Flavored tea	700
エスプレッソ Espresso	500	- 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	700	- アプリコット Apricot tea	
カプチーノ Cappuccino	700	ハーブティー Non caffeine herbal tea	700
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced Tea	650	- 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	