

Cielo Course

シエロコース 5,500

- Amuse* 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
Today's fresh fish carpaccio salad tailored citrus scented dressing
- Primo Piatto* 真鯛とウイキョウのアーリオ・オーリオ シチリア風 スパゲッティニ
Sicilian-styled Spaghettini with Sardine and Fennel Aglio Olio
- 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
Gilliata of Yonezawa-Pork loin with madeira wine and mustard sauce
- or
- 本日鮮魚のサルタート サフランのソース
Today's fresh fish saltart with Saffron Sauce
- or
- 伊達鶏むねの肉のアッロースト ゼンゼロソース
Date chicken breast alloast Zenzero sauce
- or
- 黒毛和牛サーロイン ~コンソメスープ仕立て~ (+1,100)
Japanese Black Beef Sirloin ~Consommé Soup style~
- 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

Secondo Piatto

セコンドピアット

Pesce

ペッシエ - 魚料理 -

本日鮮魚のサルタート サフランのソース 2,750
Today's fresh fish saltart with Saffron 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 spiny lobster tail with americaine sauce

Carne

カルネ - 肉料理 -

伊達鶏胸肉のアッロースト ゼンゼロソース 2,420
Date chicken breast alloast Zenzero 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
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 トリュフ香る赤ワインソース 4,950
Allo

Primo Piatto

プリモピアット

真鯛とウイキョウのアーリオ・オーリオ シチリア風 スパゲッティーニ 1,980
Sicilian-styled Spaghettini with Sardine and Fennel Aglio Olio

イタリア産ポルチーニと3種きのこのカレッティエーレ ブカティーニ 1,980
Italian Porcini and Three Kinds of Mushrooms Carettiére Bucatini

広島産牡蠣と九条ネギの青のりクリームソース リングイネ 2,420
Linguine with Hiroshima Oysters and Kujo Green Onions in Aonori 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
Lobster tail tomato cream sauce linguine

本日のパスタ ASK
Today's pasta