

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

桜エビとしいたけのアーリオ・オーリオ ボツタルガを散りばめて スパゲッティーニ
Sakura Shrimp and Shiitake Mushroom Aglio Olio Sprinkled with Bottarga Spaghettini

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 アーティチョークのラビゴットソース
Today's fresh fish saltart with Artichoke Ravigote 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

国産牛フィレ肉のアロースト トリュフ香る赤ワインソース (+1,100)
Roasted Japanese Beef Fillet with Red Wine and Truffle 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

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 アーティチョークのラビゴットソース 2,750
Today's fresh fish saltart with Artichoke Ravigot

オマール海老テールのグリリアータ アメリケヌソース 3,850

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

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

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

Dolce

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 Basque-style cheesecake with seasonal 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 vanilla ice cream	990
ジェラートミスト Assorted gelato	935
ドルチェミスト Assorted dessert	1,540

Coffee & Tea

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	
エスプレッソ ダブル Espresso double	770	- アプリコット Apricot tea	
カプチーノ Cappuccino	770	ハーブティー Non caffeine herbal tea	770
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced Tea	715	- 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	