

AMUSE

Prosciutto & Seasonal Vegetables Crostini
プロシュートと季節野菜のクロスティーニ

ANTIPASTO

Cheese Sampler
チーズサンプラー3種盛り

Caprese 自家製モッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ
Ricotta & Herb Salad リコッタチーズとハーブのサラダ
Carpaccio with Ricotta Salata 鮮魚のカルパッチョ リコッタサラータ

PASTA おひとつお選びください

Aglio Olio with Conger Eel, Sweet Green Pepper & Bottarga
炙り鰻と甘長唐辛子のアーリオオーリオ カラスミがけ

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese
和牛の赤ワイン煮と賀茂茄子のボロネーゼ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash
雲丹とズワイガニ、バターナッツのトマトクリーム +500yen

MAIN おひとつお選びください

Arista -Italian Roasted Pork - with Onion Mostarda & Balsamic Sauce
豚肩肉のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト] 赤玉ネギのモスタルダ、バルサミソース

Herb Grilled Swordfish with Saffron & Tomato Vinaigrette Sauce
メカジキのハーブグリル サフランとトマトのビネグレットソース

Roasted Duck with Green Pepper Mustard & Olive Sauce
鴨胸肉のロースト グリーンペッパーマスタード オリーブソース

Beef Fillet Bistecca with Truffle Fond de Veau
国産牛フィレ肉のビステッカ トリュフフォンドヴォーソース +1000yen

DESSERT おひとつお選びください

Seasonal Fruit Tarte 季節のフルーツタルト

Tiramisù クラシックティラミス

Melon & Ricotta Panna Cotta
メロンとリコッタのパンナコッタ

Chocolate Mousse with Mango & Passion Fruit Sauce
HUGE65とブラウンチーズのチョコレートムース +500yen
アップルマンゴーとパッションソース

CAFE おひとつお選びください

Coffee or Herb Tea コーヒー または ハーブティー

PREFIX COURSE ¥5,000

[税込5,500]

■ 2名様~8名様向けのコースとなっております。

■ 仕入れや季節により、コース内容が変更になることがあります。



CUCINA
DEL
NABUCCO
PREFIX COURSE