

AMUSE

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

ANTIPASTO

Cheese Sampler
チーズサンプラー3種盛り

Caprese 自家製モッツア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 Pacific Saury, Kujo Leek & Bottarga
秋刀魚と九条葱のアーリオオーリオ カラスミがけ

Cream Sauce with Oyster & Maitake
牡蠣と舞茸のクリームソース

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese
和牛の赤ワイン煮と茄子のボロネーゼ ストラッチャテッラ

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 +500 yen

MAIN おひとつお選びください

Arista -Italian Roasted Pork - with Grilled Eggplant & Balsamic Pesto
白金豚のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト] 焼き茄子とバルサミコのペスト

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース

Roasted Duck with Green Pepper Mustard
鴨胸肉のロースト グリーンペッパーマスタード

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・フンドヴォーソース +1000yen

DESSERT おひとつお選びください

Sweet Potato Tart スイートポテトのタルトとリコッタクリーム

Plum Compote & Panna Cotta
プラムのコンポートとパンナコッタ

Classic Tiramisù クラシック・ティラミス キャラメルナッツ

Torta Caprese with Fig & Espresso Sauce
トルタ・カプレーゼ [カプリ島発祥、松の実とチョコレートのケーキ] +500 yen
無花果とエスプレッソのソース

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 ¥6,000

[税込6,600]

■ 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