

AMUSE

Seasonal Vegetables, Stracciatella, Melba Toast & Onion Marmellata
季節野菜とストラッチャテッラ、メルバトースト、赤玉のマルメラータ

ANTIPASTO

Cheese Sampler

チーズサンプラー4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

Jamón de Teruel & Brown Cheese 18ヶ月熟成ハモン・デ・テルエルとブラウンチーズ

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 - Squid Ink Spaghetti
秋刀魚と九条ねぎのアーリオ・オーリオ カラスミがけ - イカ墨のスパゲッティ

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 +220yen

MAIN おひとつお選びください

Grilled Herb SANGENTON Pork with Fig Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 無花果のモスタルダ バルサミソース

Grilled Swordfish with Eggplant & Green Pepper Tapenade Sauce

気仙沼産 メカジキのハーブグリル 茄子とグリーンペッパーのタブナードソース

Roasted Duck Breast with Pistacio & Mint Pesto

鴨胸肉のロースト ピスタチオとミントのジェノベーゼ

Beef Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce

牛ヒレ肉のビステッカ アフミカータフォンドボーソース +550yen

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

Shine Muscat Panna Cotta

シャインマスカットのパンナコッタ

Chocolat Terrine with Caramel Salé

ショコラテリーヌ キャラメルサレ +220yen

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