

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トマトのカプレーゼ

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 Oyster & Shimonita Leek Bottarga
牡蠣と下仁田ねぎのアーリオ・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 +220yen

MAIN おひとつお選びください

Grilled Herb SANGENTON Pork with Kumquat Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 金柑のモスタルダ 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

Kumquat & Ricotta Panna Cotta
金柑とリコッタのパンナコッタ

Coffee Fondant Chocolat with Strawberry
コーヒーのフォンダンショコラ とちあいか +400yen

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