

IL VIAGGIO

旅

APERITIVO

アペリティーボ

Polenta Chips, Baccala Mantecato
ポレンタチップス バッカラ マンテカート
Chicken Liver Terrine, Cocoa Butter and Hazelnut
鶏レバーのテリーヌ ココアバターとヘーゼルナッツ
Hokkaido Scallop Arancini and Nagano Prosciutto
北海道産帆立貝のアランチーニと長野県産生ハム

ANTIPASTO

前菜

Roasted Monkfish, Artichoke and Tangerine
鮫鱈のロースト アーティチョークとオレンジ

PASTA

パスタ

Crab Bottoni in Crab Bisque Sauce
Pumpkin, Raw Red Prawn and Parsley
蟹のボットーニビスクソース 南瓜 生赤海老 パセリ

SECONDI

メインディッシュ

Japanese Sablefish in Winter "Guazzetto"
銀鱈 “グアッゼット”

Grilled Dry Aged Japanese Beef Sirloin
Cavolo Nero Variation, Black Truffle
熟成和牛サーロインのグリル
黒キャベツカーボネロのバリエーション 黒トリュフ

DOLCE

ドルチェ

Chocolata Fondant
Raspberry Sauce and Vanilla Crème Anglaise
Served with Fiordilatte Gelato
フォンダンショコラ
ラズベリーソース バニラクリームアングレーズ
フィオルディラテジェラート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

16,500

CASA ANNAMARIA

カサ アンナマリア

APPETIZER

前菜

Seafood Salad with Zuwai Crab, Sweet Shrimp
Fish Roe Mayonnaise, Crunchy Vegetables
シーフードサラダ ずわい蟹 甘海老
魚卵マヨネーズソース 野菜

SOUP

スープ

Traditional Cappon Broth with Passatelli
伝統的なカッポンスープ パッサテッリ添え

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

House-made Chitarrine

Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes, Mint and Bottarga
自家製キタリーナ メカジキのラグー ダッテリーニトマト ミント 唐墨

or

Risotto with Beetroot and Gorgonzola Cheese
Walnut and Black Truffle
ビーツとゴルゴンゾーラチーズのリゾット
胡桃 黒トリュフを添えて

MAIN COURSE

メインディッシュ

Japanese Amberjack with Caramelized Cabbage
Seasonal Mushrooms
カンパチとキャラメリゼしたキャベツ
旬の茸と共に

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin, Carrot and Cocoa
Pork Jus alla “Cacciatora”
宮崎県産黒豚ポークロインのグリル 人参とココア
ポークのジュ “カッチャトーラ”

DOLCE

ドルチェ

K'shiki Tiramisu
ケシキ オリジナル ティラミス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

5-Course | Appetizer, Soup, Pasta, Main, Dolce
5品のディナーコース | 前菜・スープ・パスタ・メイン・ドルチェ

11,000

CASA ANNAMARIA

カサ アンナマリア

APPETIZER

前菜

Seafood Salad with Zuwai Crab, Sweet Shrimp
Fish Roe Mayonnaise, Crunchy Vegetables
シーフードサラダ ずわい蟹 甘海老
魚卵マヨネーズソース 野菜

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

House-made Chitarrine

Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes, Mint and Bottarga
自家製キタリーナ メカジキのラグー ダッテリーニトマト ミント 唐墨

or

Risotto with Beetroot and Gorgonzola Cheese
Walnut and Black Truffle
ビーツとゴルゴンゾーラチーズのリゾット
胡桃 黒トリュフを添えて

MAIN COURSE

メインディッシュ

Grilled Japanese Amberjack, Cacciucco Sauce
Sauteed Spinach and Pappa al Pomodoro
かんぱちのグリル カチュッコソース
ほうれん草のソテー パッパアル ポモドーロ

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin, Carrot and Cocoa
Pork Jus alla “Cacciatora”
宮崎県産黒豚ポークロインのグリル 人参とココア
ポークのジュ “カッチャトーラ”

DOLCE

ドルチェ

K'shiki Tiramisu
ケシキ オリジナル ティラミス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

4-Course | Appetizer, Pasta, Main, Dolce
4品のディナーコース | 前菜・パスタ・メイン・ドルチェ

9,900