

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

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
黒キャベツカーポロ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
Sautéed 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