

# 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

# 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