

- Dinner Course -

- Tradizione Course -

- 5,500yen -

(税込 6,050yen)

- Antipasto -

本日の前菜

*Appetizer*

- Antipasto Caldo -

Oceanミネストローネ

*Minestorone*

- Carne -

霧島純粋豚のロースト

*Roasted "KIRISIMA" Pork*

- Pasta -

本日のパスタ

*Today' s Pasta*

パスタはお好みの量でお持ちします。

- Dolce -

本日のデザート

*Today's Dessert*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*

パン

*Bread*

- Seasonal Course -

- 8,500yen -

(税込 9,350yen)

- Antipasto -

近海マグロと2種のトマトのサラダ仕立て バジル風味

*Inshore tuna and 2kinds of Tomato Salad With Basil flavor*

- Antipasto Caldo -

無花果 生ハム ルッコラ シチリアレモンカスタード

*Figs, Hamon Serrano, Arugula Sicilian lemon custard*

- Pesce -

豊洲市場直送の魚料理

*Today' s Fish In the cefs Recommended Style*

- Carne -

短角牛フィレ肉とイタリア野菜のグリル

*Grilled Beef Tenderloin with Vegetables*

- Pasta -

本日のパスタ

*Today' s Pasta*

パスタはお好みの量でお持ちします。

- Dolce -

本日のデザート

*Today' s Dessert*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*

パン

*Bread*

- OCEAN Course -

- 13,000yen -

(税込 14,300yen)

- Antipasto -

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョ フレッシュレモンソース

*Fish Carpaccio with Fresh Lemon sauce*

- Antipasto Caldo -

蝦夷アワビとアオリイカのホットシーフードプレート

*Sauteed Abalone With Aorisquid Hot Seafood Plate*

- Pesce -

カナダ産活オマール海老のグリル シンプルスタイル

*Grilled Lobster*

- Carne -

国産 厳選和牛サーロインのグリル バルサミコソース

*Grilled Japanese Beef Sirloin Balsamic Vinegar Sauce*

- Pasta -

オーシャンカシータ特製生ういのクリームソースのリングイネ

*Linguine with Sea Urchin Cream Sauce*

- Dolce -

パティシエからの贈り物

*Today' s Dessert*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*

パン

*Bread*