

Dinner Course Menu

ORO ¥ 4,500

“Antipasto Misto” assorted Appetizers
本日の沖縄風前菜 3 種取り合わせ

Minestrone “Genova” Style
ジェノバ風 ミネストローネ

Seasonal Okinawan Fish fillet with Eggplant
“Mille-feuille” style
Saffron Potato Puree and Herb Sauce
旬鮮魚と茄子とトマトのミルフィーユ仕立て
サフラン風味のポテトピューレとハーブソース

or または

Chicken Involtini with Seasonal Vegetables
and Sicilian Marsala Sauce
地鶏のインボルティーニ、季節野菜とシチリアマルサラワインソース
クラシックスタイル

Today’s Pastry Chef Special
シェフ スペシャル デザート

SICILIA ¥ 6,500

Saffron flavored Couscous
with Clams, Mussels and Bell Pepper
浅利、ムール貝とパプリカのクスクス サフランの香り

Swordfish
with Eggplant Tartar, Bottarga and Orange Sauce
カジキと茄子のタルタル仕立て 燻製風味
カラスミとオレンジソース

Homemade Laganelle Pasta
“all'Arrabbiata”
with Italian Sausage and Spicy Pate
自家製パスタ ラガネッレ
イタリアンソーセージとスパイシーパテのアラビアータ ゆで卵を散らして

Sautéed Beef Escallop with Marsala Wine Sauce
薄切り国産牛フィレ肉のソテー マルサラワインソース

Traditional Sicilian Ice Cake
“Cassata”
伝統のシチリアアイスケーキ カッサータ

DIAMANTE ¥ 11,000

Cold Angel Hair Pasta with Green Sauce and Caviar
冷製カッペリーニ グリーンソースとキャビア添え

Beef Tongue confit
with Orange, Tomato and Smoke flavored Dressing
牛タンのコンフィー、季節野菜、オレンジとトマトのサラダ仕立て
燻製風味ドレッシング

Sautéed Scampi with Omelet,
White Wine and Black Sesame Sauce
スカンピのソテー、オムレツ添え
白ワインと黒ゴマのソース、ピスタチオを散らして

Homemade Gnocchi
with Rocket Salad and Rabbit Ragout Sauce
ルコラを練り込んだ自家製ニョッキ、兎のラグーソース

Braised Beef Shank Cutlet
with marinated Red Cabbage and Mustard Sauce
柔らかく煮込んだ牛すね肉のカツレツ
紫キャベツのマリネ、マスタードソース

Tiramisu 2016 Early Summer M.C
ティラミス再構築
“初夏バージョン”

All Courses include Homemade Bread and Coffee or Tea.
全てのコースには自家製ブレッドと食後のコーヒー又は紅茶が付いております。