

期間限定！お勧めシチリアコースメニュー

Limited Period Only Recommended Sicilian Set Course Menu

2012年12月3日(月)～2013年1月31日(木) ※12月23日と24日は除く
from Monday, December 3 through Thursday, December 31 (except December 23 and 24)

CENA di VERDURA 野菜のコース

4, 500円/4, 500Yen

本日のおまかせ前菜5種

Daily Assortment of Five Appetizers

カリフラワーとドライトマトのリガトーニ

Cauliflower and Dried Tomato Rigatoni

ノルマ風茄子のブカティーニ

Eggplant Bucatini alla Norma

カチョカヴァッロチーズのソテー 野菜のグリル添え

Sauteed Caciocavallo Cheese with Grilled Vegetables on the Side

本日のデザート盛り合わせ

Daily Assortment of Desserts

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

自家製パン

Homebaked Bread



CENA di CARNE 肉のコース

4, 500円/4, 500Yen

本日のおまかせ前菜5種

Daily Assortment of Five Appetizers

肉団子とリコッタチーズのペンネ

Penne with Meatball and Ricotta

ノルマ風茄子のブカティーニ

Eggplant Bucatini alla Norma

ピスタチオを詰めた豚フィレ肉のロースト

Pork Filet Roast Stuffed with Pistachio

本日のデザート盛り合わせ

Daily Assortment of Desserts

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

自家製パン

Homebaked Bread



CENA di PESCE 魚介のコース

5, 200円/5, 200Yen

本日のおまかせ前菜5種

Daily Assortment of Five Appetizers

イカ墨のパスタ

Pasta in Squid Ink Sauce

ノルマ風茄子のブカティーニ

Eggplant Bucatini alla Norma

ピスタチオとアーモンドまぶしたカジキマグロ ドライトマトのソース

Marlin Dredged with Pistachio and Almond, Dried Tomato Sauce

本日のデザート盛り合わせ

Daily Assortment of Desserts

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

自家製パン

Homebaked Bread



※お料理は、原則グループに適した大皿スタイルでご提供致します。もし「取り分けるのが面倒」という場合は、あらかじめ銘々にお取り分けいたします。お取り分けをご希望の場合、ご予約の際にスタッフにお申し付けください。

*All menu items are served on large dishes to be shared at the table. If you prefer to be served with smaller individual size dishes, the restaurant will be happy to do so. Please let the restaurant know when you make your reservations.

※前菜はその日の入荷の素材を使うため、お任せいただきます。それぞれのコース素材中心の前菜となります。

*Appetizers are made with Omakase ingredients also used in the same set course you choose.

※上記価格にはコペルト(お水とパン代として)と消費税が含まれています。

*All prices indicated include service charge and tax.