



Buon Natale!!

2014 Christmas Prix Fixe Menu

12月23日(火)~25日(木)/from Tuesday, December 23 to Thursday, December 25

コースの内容を下記メニューから自由に選んで組み合わせてください。/Please make your own set menu.

BUONO ブオーノ

前菜2種/Assorted Two Appetizers

パスタ1種/Pasta

メイン1種/Main Dish

デザート、カフェ/Dessert & Coffee

4,200円(税込) /4,200 yen (tax incl.)

NATALE ナターレ

アンティパスト2種/Assorted Two Appetizers

プリモピアット2種/Two Primo Piatto

セコンドピアット1種/Secondo Piatto

ドルチェ、カフェ/Dessert & Coffee

4,700円(税込) /4,700 yen (tax incl.)

SPECIALE スペチャーレ

アンティパスト2種/Assorted Two Appetizers

プリモピアット1種/Primo Piatto

セコンドピアット2種/Two Secondo Piatto

(魚料理、肉料理 又はチーズ料理から2品)

ドルチェ、カフェ/Dessert & Coffee

5,200円(税込) /5,200 yen (tax incl.)

《 アンティパスト/Antipasti》

- ・生ハム2種食べ比べ

Two Kinds of Prosciutto

- ・フレッシュな10種野菜のサラダ

Salad with Ten Kinds of Fresh Vegetables

- ・自家製ツナのパンテレリア風サラダ

Homemade Pantelleria Style Tuna Salad

- ・冷製 茄子とトマトの重ね焼き

Chilled Grilled Layers of Eggplant and Tomato

- ・マッシュルームのパン粉焼き

Breaded Mushroom

- ・大山鶏と舞茸、オレンジの温製サラダ

Warm Salad of Daisan Chicken, Maitake Mushroom and Orange

- ・いろいろ野菜のチーズ焼き

Variety of Grilled Vegetables and Cheese

- ・イワシのポルペティーネ

Sardine Polpettine

《 プリモピアット/Primo Piatto》

- ・蟹のタリオリーニ

Tagliolini with Crab

- ・イカ墨のリゾット

Squid Ink Risotto

- ・トリュフチーズの自家製ニョッキ

Homemade Gnocchi with Truffle Cheese

- ・野菜のカネロニ

Cannelloni with Vegetables

- ・パンチェッタとうずら豆のショートパスタ

Short Pasta with Pancetta and Pinto Beans

- ・羊のラグーのショートパスタ

Short Pasta with Lamb Ragù

《 セコンドピアット/Secondo Piatto》

- ・白身魚のセモリナソテー 人参のピューレ添え

Semolina Sauteed White Flesh Fish with Carrot Puree

- ・穴子のフリット サラダ添え

Fried Conger Eel with Salad

- ・鴨肉のマルサラ風味の煮込み

Marsala Flavored Stewed Duck

- ・仔牛の香草パン粉焼き

Veal Roast with Herb Crust

- ・茄子のパルミジャーノ

Eggplant Parmigiano

- ・他に2品あります。

Two more dishes

※ドルチェとカフェは別メニューからお選び頂きます。/Please select a dessert from the separate menu.
※パン代として別途お1人様に付きコペルト300円頂戴いたします。/300 yen service charge to be added.