

Special Course ANGELO "Piacere"

ピアチェーレ ～喜び～

全6皿のコース(○のメインディッシュをチョイス)もしくは全7皿のコースをお選びください
Please choose between the six dishes course and the seven dishes course

5plate **6plate**
¥6,500 ¥8,000

前菜 【Inizio/ Starter】

- ● 一口の前菜
One bite appetizer

冷前菜 【Antipasto/ Appetizer】

- ● ハーブでマリネした鱈のカルパッチョ カポナータ添え
Horse mackerel carpaccio marinated with herbs served with vegetables caponata

パスタ 【Primo Piatto/ Entrée】

- ● 烏賊とインゲン豆・フルーツマトのカラマラータ ジェノベーゼ
Calamarata pasta with squid, green beans and fruit tomato with genovese basil sauce

メインディッシュ 【Secondo Piatto / Main dish】

- ● セモリナ粉をまぶした鮮魚のフリット 枝豆のソース
Semolina crusted with catch of the day fritto and edamame sauce

- ● 霧島豚ばら肉で巻いたホワイトアスパラガスのソテー セルバチコのソース
Sauteed white asparagus wrapped in Kirishima pork collar butt with selvatico sauce

デザート 【Dolce / Dessert】

- ● チーズムース 甘夏のキャラメリゼとチョコレートのサブレと共に
Cheese mousse with caramelized orange and small pieces of chocolate

食後のお飲み物 【Caffè】

エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー
Italian espresso, coffee, tea, herb tea

恐れ入りますがテーブルごとに皆様同一のご注文をお願いいたします。
アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください
(誠に勝手ながら全てのメニューにサービス料10%を別途頂戴いたしております)
Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.

Special Course ANGELO "Degustazione"

デグスタツィオーネ～味の階段を登る～

コースをお選びください

Please choose one of the three courses

8plate
¥10,000

9plate
¥12,500

- | | | |
|---|--------|---|
| ● | ● | 前菜【Inizio / Starter】
一口の前菜
One bite appetizer |
| ● | ● | 前菜【Antipasto / Appetizer】
北海道産利尻昆布でマリネしたホタテのカルパッチョ アーモンドミルクとウニのソース
Hokkaido clam carpaccio marinated with seaweed with almond milk and sea urchin sauce |
| ● | ● | 前菜【Antipasto caldo / Appetizer】
クスクスとトマトのズッパ
Couscous and tomato zuppa |
| ● | ● | パスタ【Primo Piatto / Entrée】
白身魚とレモンのスパゲッティーニ ミント風味
Spaghetti with whitefish and lemon flavored with mint |
| | ● | シチリア トラパニ地方の生パスタ ブジャーティ 海老のソテー ピスタチオのペーストと共に
Trapani busiate pasta with sauteed shrimps and pistachio pesto |
| ● | ● | メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】
かますのロースト 浅葱としその香るソース
Roasted barracuda with chive and shiso scented sauce |
| ● | | ローズマリーでマリネしたイベリコ豚ロース肉の低温調理 パイナップルのキャラメリゼ
Low heat roasted iberico pork marinated with rosemary served with caramelized pineapple |
| | ○ | 国産牛フィレ肉の笹の葉包み ネロダーヴォラのソース
Japanese fillet wrapped in broad-leaf bamboo with Nero D'Avola wine sauce |
| | ○ | 黒毛和牛フィレ肉のステーキ ローズマリーの香る野菜と共に
Japanese black cattle steak "Kokusangyu" with vegetables flavored with rosemary |
| | ※+2500 | |
| ● | ● | 小さなデザート【Pre-dessert】
プラネタオリーブオイルのジェラート
Planeta olive oil gelato |
| ● | ● | デザート【dessert】
アーモンドミルククリームのみルフィーユ 蜂蜜のジェラートを添えて
Millefeuille with almond cream and honey ice-cream |
| | | 食後のお飲み物【Caffè】
エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー
Italian espresso, coffee, tea, herb tea |

恐れ入りますがテーブルごとに皆様同一のご注文をお願いいたします。

アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください
(誠に勝手ながら全てのメニューにサービス料10%を別途頂戴いたしております)
Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.