

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】
生マグロのカルパッチョ アーモンドとバルサミコのグラッサートハーブのサラダ
Tuna carpaccio with almond milk and vinegar balsamic glass salada |
| ● | ● | パスタ【Primo Piatto/ Entrée】
ファルファツレ 海老とオレンジのソース
Italian pasta butterflies with shrimp and orange sauce |
| ○ | ● | メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】
チョコレと小鳥賊のソテー アサリと小松菜のピュレ
Chicory and cuttlefish soute' with clams and japanese spinach pure' |
| ○ | ● | パートブリックで包んだイベリコ豚とボルチーニ茸のリゾット
Spanish pork's roulade roast stuffed of porcini mushrooms risotto |
| ● | ● | デザート【Dolce / Dessert】
クレームダンジュ バナナのジェラートを添えて
Cremet d'Anjou served with banana 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.

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】
レモンの香るカリフラワーのムースと様々な茸のアグロドルチェ シチリアの大地をイメージした菜園仕立て
Sicilia's field style with cauliflower mousse, paprika, mushrooms, lemon aroma, crumbs and spinach soubre' |
| ● | ● | 前菜【Antipasto caldo / Appetizer】
チョコレと小烏賊のソテー アサリと小松菜のピュレ
Chicory and cuttlefish soute' with clams and japanese spinach pure' |
| ● | ● | パスタ【Primo Piatto / Entrée】
自家製生タリオリーニ 香味野菜で柔らかく煮込んだうさぎのラグー
Long pasta tagliolini with rabbit ragu' and field vegetables |
| | ● | シチリア オーガニックパスタ(ティミリア小麦)スパゲットーニ 雲丹とフルーツ
Organic Timilia wheat with urcin and tomato fruit |
| ● | ● | メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】
手長海老のソテー フレッシュトマトソース セルバチコのサラダを添えて
Grilled prawns in soute' style with tomato and rocket salad |
| ● | | マグレド カナールの蜂蜜焼き アロマティックの香り シャインマスカットと巨峰のアグロドルチェ
Duck roast whit flavored of shinamon-honey, and with white-red grapes sweet and sour style |
| | ○ | 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 |
| | ○ | レモンの葉にのせた国産フィレ肉の塩釜焼 ネロダーヴォラのソース
Japanese "Kokusangyu" fillet steack served with lemon leaf, aromatic salt and sicilian red wine nero d'Avola sauce |
| | ※+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】
アプリコットのセミフレッド アーモンドクリームと共に
Apricot semifreddo served with almond 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.