

# Brezza

ブレッツァ ~そよ風~

全4皿のコース 約45分でご提供できます

All four dishes can be served within 45 minutes

## 4plate

¥2,900

前菜【Antipasto / Starter】

- セルパチコと生ハムのサラダ バルサミココンディメント アーモンドのアクセント  
Raw ham with rocket salad, almond accent and balsamic dressing

パスタ【Primo piatto / Entrée】

- シチリア産アンチョビバター風味のカサレッチェ カリフラワーピューレ 干しぶどうのアクセント  
Pasta casarecce with cauliflower pure', dry grapes and anchovy butter

- 本日の古代小麦(スペルト)のパスタ

※+500

Today's special spelt wheat (whole grain, dinkel wheat) pasta

※糖質制限の方におすすめ

※ Recommended for our customers who are on a low-sugar diet

メインディッシュ【Secondo piatto / Main dish】

- 本日の魚のヴァポーレ 人参とミカンのズッパを注いで  
Today's fresh fish steamed with tangerine and carrot soupe

- シチリア風 仔牛のカツレツ アンジェロスタイル

※+500

Angelo's style Sicilian calf cutlet

デザート【Dolce / Dessert】

- クリームチーズのムース カシスのソースと共に  
Cream cheese mouse whit cassis sauce

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

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)

We ask our kind customers to choose one kind of menu for table. Thank you for your understanding.

Please inform us of any food allergy.

Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.

# Autunno

アウトunno～秋～

全5皿のコース(〇メインディッシュをチョイス)もしくは6皿のフルコースをお選びください  
Please choose between the five dishes course or the six dishes course.

**5plate**   **6plate**  
¥3,900   ¥4,900

前菜【Antipasto / Starter】

- ● ローストしたビーツと蕪のサラダ フランボワーズのコンディメント  
fresh mix salad of turnip and beet roast with framboise dressing

スープ【Zuppa / Soup】

- ● ミネストローネ  
Mix vegetables and legumes "minestrone" soup

パスタ【Primo piatto / Entrée】

- ○ 茸のリングエッティネ  
Long pasta linguine with mushrooms and cheese sauce

- ○ 本日のオーガニックパスタ

※+500  
Today's organic pasta

※糖質制限の方におすすめ

※ Recommended for our customers who are on a low-sugar diet

メインディッシュ【Secondo piatto / Main dish】

- ● 気仙沼産カジキマグロのグリル トマトとイタリアンパセリのコンディメント  
Kesenuma's swordfish grill with italian parsley and tomato

- ○ 国産豚肩ロースのコンフィ セルバチコのサラダを添えて  
Collar pork with rucola salad

- ○ シチリア風 仔牛のカツレツ アンジェロスタイル  
※+500  
Angelo's sicilian calf cutlet

- ○ 国産牛サーロインのグリル シチリアマルサラワインのソース  
※+1,000  
Grilled japanese beef sirloin with Sicilian Marsala wine sauce

デザート【Dolce / Dessert】

- ● イタリア産リコッタチーズとレモンのクリーム  
Italian ricotta cheese mousse with lemon 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

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)

We ask our kind customers to choose one kind of menu for table. Thank you for your understanding.

Please inform us of any food allergy.

Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.