

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】

- マコモ茸とズッキーニをパスタで見立てた サラダ
Manchurian wild rice and zucchini salad

パスタ【Primo piatto / Entrée】

- 白身魚とパプリカ・カラスミのカサレッチェ ズッキーニとほうれん草のソース
Casarecce with whitefish, bell pepper and cured fish roe served with zucchini and spinach sauce

- 本日の古代小麦(スペルト)のパスタ
Today's special spelt wheat (whole grain, dinkel wheat) pasta

※+500

※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】

- メカジキのグリル バルサミコソース
Grilled Swordfish served with Balsamic vinegar sauce

- シチリア風 仔牛のカツレツ アンジェロスタイル
Angelo's style Sicilian calf cutlet

※+500

デザート【Dolce / Dessert】

- 紅茶のジェラート 林檎のキャラメリゼと共に
Tea gelata with caramelized apples

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】

- ● 秋茄子のコトレッタとトマトのモスタルダのサラダ
Cotoletta of eggplant with tomato mustard salad

スープ【Zuppa / Soup】

- ● 和梨と生姜の冷製スープ 梨のムース
Cold soup of japanese pear with chip of ginger and sugar

パスタ【Primo piatto / Entrée】

- ○ グリーンピースのリゾット イカのソテー添え
Green peas risotto with sautéed cuttlefish

- ○ 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】

- ● メッシーナ風 鮮魚のロースト
Messina style roasted fresh fish

- ○ 国産鶏胸肉の低温調理 オリーブ・トマト・ケッパーのサルサ
Steamed chicken breast with olive, capers and tomato sauce

- ○ 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】

- ● ピスタチオのクレモー チェリーソルベ 赤ワインソース添え
Pistachio Cremeux and cherry sorbet with red wine 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.