

Dinner Course “SAN GENNARO” | ディナーコース “サンジェンナロ”
¥7,000

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Appetizer | 前菜

Marinated octopus and tuna salad with herbs and vegetables
北海道と鯖のマリネサラダ リグーリア西海岸風

Pasta | パスタ

Homemade spaghetti with shrimp, cauliflower and black olive paste
小エビ、カリフラワー、黒オリーブピューレを和えた自家製スパゲッティ

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fish Dish | 魚料理

Pan-fried sea bream Mediterranean style
真鯛のソテー 地中海風のソースで

Meat Dish | 肉料理

Braised chicken leg with creamy potato and artichoke sauce
鶏もも肉とポテト、アーティチョークのクリーム煮

Dessert | デザート

Chiavari cake with citrus sauce
トルタ・ディ・キアーヴァリ 柑橘ソースとともに

Coffee or Tea | コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dinner Course “SAN PIETRO” | ディナーコース “サンピエトロ”
¥9,000

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Appetizer | 前菜

Marinated octopus and tuna salad with herbs and vegetables
北海蛸と鮪のマリネサラダ リグーリア西海岸風

Pasta | パスタ

Homemade spaghetti with shrimp, cauliflower and black olive paste
小エビ、カリフラワー、黒オリーブピューレを和えた自家製スパゲッティ

Fish Dish | 魚料理

Pan-fried sea bream Mediterranean style
真鯛のソテー 地中海風のソースで

Meat Dish | 肉料理

Braised chicken leg with creamy potato and artichoke sauce
鶏もも肉とポテト、アーティチョークのクリーム煮

Dessert | デザート

Chiavari cake with citrus sauce
トルタ・デイ・キアーヴァリ 柑橘ソースとともに

Coffee or Tea | コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dinner Course “SANT' AMBROGIO” | ディナーコース “サンタンブロージョ”

晩冬のリグーリア ～移りゆく季節を感じて～

¥ 12,000

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Appetizer | 前菜

Spot prawn and spring vegetable salad with half-boiled egg yolk

ポタン海老と初春の野菜のジェノバ風サラダ仕立て 低温で火を入れた卵黄添え

Pasta | パスタ

Linguine with pesto Genovese and pen shell

旬の平貝とペスト・ジェノベーゼを和えたリングイーネ

Fish Dish | 魚料理

Golden threadfin bream in fresh tomato soup

イトヨリとフレッシュトマトの軽い煮込み リグーリア風

Meat Dish | 肉料理

Stuffed veal cutlet with tapenade, walnut sauce

タブナードを挟んだ仔牛フィレ肉のグリッシーニパン粉焼き クルミのソース

Dessert | デザート

Old fashioned Genovese sweet bread with basil gelato

ジェノバ風パンドルチェ バジルのジェラート添え

Coffee or Tea | コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。