



イタリア郷土料理

カンヴァス・ダ・ディエゴ

MENU DEGUSTAZIONE "LEONE"

“レオーネ”コース 獅子座

7/23~8/22

季節の食材をふんだんに取り入れ、
イタリア郷土料理をベースに洗練されたお料理を少しずつお楽しみいただける
当店おすすめコースのです。

お1人様 **¥6,800-** (税別)

***2名様より承ります**

Parmigiana di melanzane fredda
焼き茄子とトマトの冷たいパルミジャーノ

Carpaccio di polpo con salsa al basilico
石川・平山さんの真蛸のカルパッチョ
バジリコのソース

Polenta fresca con tapulone di quaglia
フレッシュとうもろこしのポレンタ
うずらのタプローネを添えて

Linguine cozze e limone
モンサンミッシェル産ムール貝と瀬戸内レモン
リングイネ

Risotto ai funghi porcini
フレッシュポルチーニのリゾット

Granite di KABOSU e zenzero
かぼすと新生姜のグラニテ

Cervo sote con salsa di mirtilli
夏鹿のソテー ブルーベリーのソース

Pesca al forno e mousse agli amaretti alle miele
桃の焼コンポートとアマレッティのムース
はちみつ風味

☆上記のお料理全てに、少しずつワインを合わせた、お任せワインコースもご用意しております。

お1人様 ¥12,800- (お料理・ワイン・税・サービス料全て込み)

☆食材の入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

コース料理は2名様より承ります。
メニュー内容によって差額を頂戴するものもございます。ご了承ください。

Degustazione A:

平日限定

おまかせライトディナーコース

お一人様 ¥3,800 (税別)

すべてのお料理に少しづつワインを合わせたお任せワインコースがおすすめです
お一人様 ¥8,200 (お料理、ワイン、税、コペルト全て込み)

Inizio

始まりの一皿

Antipasto

本日の前菜

Primo piatto

本日のパスタ

Secondo piatto

本日のメインディッシュ

Dolce

デザート盛り合わせ

Degustazione B:

アラカルトから選べるコース

お一人様 ¥5,500 (税別)

(グループで同じ内容となります)

すべてのお料理に少しづつワインを合わせたお任せワインコースがおすすめです
お一人様 ¥11,500 (お料理、ワイン、税、コペルト全て込み)

Inizio

始まりの一皿

Antipasti

前菜2皿

アラカルトメニューより好きな前菜を2種類お選びください

Primi piatti

パスタ2皿

アラカルトメニューより好きなパスタを2種類お選びください

Secondo piatto

メインディッシュ

アラカルトメニューより好きなお肉料理を1種類お選びください

Dolce

デザート盛り合わせ

Coperto

コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております