



イタリア郷土料理

カンヴァス・ダ・ディエゴ

☆☆☆ **IL 5° ANNIVERSARIO** ☆☆☆

MENU DEGUSTAZIONE “LEONE” カンヴァス・ダ・ディエゴ 5周年記念特別星座コース 獅子座～レオーネ～

7/23～8/22

ディエゴ料理長 岩月シェフが、星座をテーマにその季節の食材をふんだんに取り入れ、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コースです。

お1人様 ¥8,000— (税別)

*2名様より承ります

Budino di riccio di mare
北海道産塩水ウニのプリン トマトのスープ

Capellini con ostriche
富山産岩牡蠣 冷製カペッリーニ

Fritti di avannotti di trota
静岡産稚鮎のフリット 胡瓜のソース

Trenette ai frutti di mare
沼津港から届いた魚介をたっぷりと
手打ちのトレネッテで

Torta di porcini freschi e taleggio
イタリア産サマーポルチーニとタレッジョチーズのトルタ

Bistecca di manzo KAMPO e insalata
岩手産漢方和牛リブローズのビステッカ
インサラータとともに

Composta di prugna con glanita di yogurt
貴陽プラムのコンポート ヨーグルトのグラニテ

Crema catalana di pistacchio
シチリア産ピスタチオのクレマカタラーナ
ゲランドの塩のナッツ

★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 ¥15,000— (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。



MENU DEGUSTAZIONE "DIEGO"

カンヴァス・ダ・ディエゴ コース

お1人様 **¥3,800-** (税別)

*2名様より承ります
*平日限定とさせていただきます

Inizio
最初の一口

Anti pasti misti
シェフおまかせの
前菜の盛り合せ

Primo piatto
本日のパスタ

Secondo piatto
本日のお肉料理

Dolce
本日のデザート

Caffe
カッフェ

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 **¥7,800-**
(お料理・ワイン・税・サービス料全て込み)

お1人様 **¥5,500-** (税別)

*2名様より承ります
*グループで同じ内容でお願いいたします

Inizio
最初の一口

Anti pasto
前菜 2皿
アラカルトメニューより好きな前菜2種類お選びください
(前菜盛り合わせは除外となります)

Primo piatto
パスタ 2皿
アラカルトメニューより好きなパスタ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メインをお選びください

Dolce misto
デザート盛り合せ

Caffe
カッフェ

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 **¥10,000-**
(お料理・ワイン・税・サービス料全て込み)

* 当店はコペルト代としてお一人様¥600頂戴しております。
表示価格は全て税別価格