



イタリア郷土料理

## カンヴァス・ダ・ディエゴ

### MENU DEGUSTAZIONE “VERGINE”

### ヴェルジネコース～乙女座～

8/23～9/22

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 **¥6,800-** (税別)

**\*2名様より承ります**

Insalata di funghi “Portabella”

長野県産ジャンボマッシュルーム“ポルタベッラ”と  
パルミジャーノ・レッジャーノ

Tonno fresco con pureé di cannellini, melanzane  
本マグロの冷製、白隠元豆の軽いピュレ、焼き茄子

Risotto di cinque tipi di riso con fagioli verdi e crescione  
新潟県産茶豆とクレソン、五穀のリゾット

Scampi alla Catalana

沼津産赤座海老のカタルーニャ風

Bucatoni con il coniglio all’Ischitana

ハンガリー産ウサギのイスキア風  
ブカトーニ

Verdure in agrodolce

新潟河合農園野菜のアグロドルチェ

Costoletta di vitello alla Milanese

骨付き仔牛ロースのミラノ風コストレッタ

Pesche ripiene con gelato alla vaniglia

山梨県産白桃のペスケ・リピエネ  
バニラジェラート

★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¥12,000-** (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