



イタリア郷土料理

カンヴァス・ダ・ディエゴ

MENU DEGUSTAZIONE "GEMELLI"

“ジェメツリ”コース 双子座

5/21~6/21

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**

Zuppa di finocchio

イタリア産フェネルの冷製スープ
フェネルとオレンジのサラダ

Melanzane a barchetta

ナスのバルケッタ
イタリア産モツァレラチーズとアンチョビをのせて

Pasta alla crudaiola con ricci di mare

北海道産塩水ウニのスパゲッティー クルダイオーラ

Glantina di coniglio con fichi

愛知産無花果とイタリア産ウサギモモ肉のガランティース
無花果のヴィンコットソース

Ragù di polpo con cous cous allo zafferano

沼津産タコ、ケッパー、オリーブのラゲーソース
サフラン風味のクスクス

Arrosto di cavallo alla siciliana

会津産馬肉のロースト ローズマリーの香り
シチリア風

Glanite di melone

メロンとサワーcreamのグラニテ

Semifreddo di mascarpone al pistacchio

シチリア産ピスタチオ、ホワイトチョコレートと無農薬の柑橘ピール、
マスカルポーネのセミフレッド仕立て

★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 郷土料理を味わうコース

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
イタリア郷土料理を味わう
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