



イタリア郷土料理

## カンヴァス・ダ・ディエゴ

### MENU DEGUSTAZIONE “CANCRO”

#### “カンクロ”コース 蟹座

6/22～7/22

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**

Prosciutto e mano di mano  
サンダニエーレ産生ハム、青と黄のパパイヤ

Insalata di capesante e avocado  
北海道産帆立貝のマリネとアボカドのサラダ  
ケッパーとオレンジのアクセント

Zuppa di mais con camembert di bufala  
河合農園のトウモロコシのズッパ  
カマンベール・ディ・ブッフアラと焼きとうもろこしを添えて

Capellini con calamari al salsa di pomodoro fresca  
沼津直送アオリイカと徳の島の幸トマト チャイブの香り  
冷製カッペリーニ

Corzetti alla genovese con cozze  
フランコ・カソーリさんの“コルツェッティ”とムール貝  
イタリア産松の実を使ったペスト・ジェノヴェーゼ

Arrosto di agnello  
オーストラリア産骨付きラムロース肉、丸ナスのロースト  
アンチョビと赤ワインビネガー風味

Cocomero marinato con yogurt  
アニスの香りのスイカのマリネ  
根室のヨーグルトを添えて

Frutta gratinato con gelato di cocco  
トロピカルフルーツのグラタン仕立て  
ココナッツのジェラートをのせて

☆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 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