



イタリア郷土料理

カンヴァス・ダ・ディエゴ

MENU DEGUSTAZIONE “SCORPIONE”

スコーピオーネコース～蠍座～

10/24～11/22

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

Pasta frita e puré di patate dolci
パスタフリット、オレンジサツマイモのピューレ

Carne cruda di cavallo
北海道産馬肉のタルタル“カルネクルーダ”

Ostriche e rapa con salsa allo zafferano
宮城県産牡蠣、北海道夢想農園の蕪、サフランのソース

Bavettine con bottarga e limone
シチリア産マグロのカラスミと国産早摘みレモン バヴェッティーネ

Ravioli ai funghi porcini al castelmagno con tartufo
イタリア産ポルチーニ茸を入れたラヴィオリ、カステルマーニョチーズのソース、秋トリュフがけ

Frutti di bosco marinati
いろいろなベリーのマリネ

Gulasch con puré di sedano rapa
北海道産未經産牛の煮込み“ゲーラッシュ” 根セロリのピューレを添えて

Torta di mele con gelato allo zenzero e cannella
リンゴのトルタ、生姜とシナモンのジェラート

★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

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