

ディナータイムは、その日の気分や用途にあわせてお選びいただく3つのコンセプトにあわせた
イタリアンコースディナーをお楽しみいただけます。

オーセンティックなイタリア料理が楽しめる「トラディショナルイタリアンディナー」、日本の食材、食文化を本場のイタリア料理と組み合わせた「フュージョンイタリアンディナー」、イタリア料理にピッタリのカクテル4種を含むドリンクのフリーフロー付きの「カジュアルイタリアンディナー」をご用意しています。

6,000円（税・サービス料込み）→ 9月限定特別料金 5,000円（税・サービス料込み）

トラディショナル イタリアンディナー

伝統的なイタリア料理を愉しめる全4品のコースメニューをご用意いたしました。イタリア人のエグゼクティブシェフが、イタリア料理と日本の食材・文化に長けているカリナリーチームとともに作り上げた本格的な郷土料理をお楽しみください。

【Stuzzichino - 最初の一皿 -】 お米のコロッケ

【Antipasto - 前菜 -】 プーリア産“ブラータ” イチジクと生ハム 15年熟成バルサミコ チャバッタ EXV
オリーブオイル

【Primo Piatto - リゾット -】 オマール海老のリゾット アスパラガス ムール貝 イタリアンポッターガ

【Main Dish - 選べるメインディッシュ -】 ▷選べるメインディッシュ（魚料理 or 肉料理）

【魚料理】 太刀魚のグリル マスタード プーリアのカポナータ

【肉料理】 串カツスタイルのプーリア州郷土料理 “ボンベッテ”

◁>お一人様+2,000円の追加で魚料理・肉料理どちらもお楽しみいただけます！

【Dolce - デザート -】 ラズベリー風味のババ オレンジカスタードクリーム バニラアイススクリーム

【Coffee - コーヒー -】

