

cucina
Serale

Welcome Cocktail
Italian Cold Cuts, Marinated Olives
Baccala Mantecato

始まりのカクテル
イタリアンコールドカット オリーブマリネ
バツカラ・マンテカート

Terrine Eggplant and Salmon
Caponata and Farm Caviar (Tombri) Horseradish Cream

茄子とサーモンのテリーヌ
カポナータとレフォール香るとんぶりクリーム

Porcini Mushroom and Chestnut Risotto

栗とポルチーニ茸のリゾット

Seafood Cacciucco in Carta Fata

Sea Bream, Squid, Clams, Mussel

真鯛とシーフード カチュッコのカルタファタ包み焼き
(真鯛 イカ アサリ ムール貝)

or

または

Stewed Beef Cheeks Red Wine flavor, Cream Gorgonzola, Raisin Polenta
牛頬肉の赤ワイン煮込み ゴルゴンゾーラクリームとレーズンポレンタと共に

Brown Sugar Tiramisu

黒糖ティラミス

Tea or Coffee

紅茶 または コーヒー

7,000

ご宿泊者特別価格 5,250

25% off course menu for in house staying guest

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements. Our restaurant uses domestic rice.
All prices are subject to service charge and consumption tax.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。当レストランでは国産米を使用しております。
上記料金に別途サービス料および消費税を加算させていただきます。