# Cielo Corso

## シエロ コース　5,500

*Stuzzichino*

季節食材のパンナコッタ
Panna cotta with seasonal vegetables

*Antipasto*

本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 柑橘香るドレッシング
Fresh fish carpaccio

*Primo piatto*

自家製サルシッチャとブロッコリーのペペロンチーノ
Pepperoncino spaghettini with home-made sausage and broccolis

*Secondo piatto*

米沢豚一番育ち ロース肉のグリリアータ
マデラ酒とマスタードのソース
Grilled Yonezawa pork loin, madeira wine and mustard sauce

or

伊達鶏胸肉のアロースト　ゼンゼロソース
Roasted Date chicken breast, ginger sause

or

寒サワラのサルタート　トラパネーゼペストと共に（+220）
Sauteed winter mackerel with tropanes sauce

or

国産牛肉のアロースト
甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース（+1,100）
Rosted Japanese domestic beef with sweety onion and "fond de veau" sause

*Dolce*

パティシエ特製ドルチェ
Patissiere speciality dessert

*Pane*

自家製フォカッチャ
Homemade focaccia

*Café*

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Terrazzo Corso

## テラッツォ コース　7,700

*Stuzzichino*

キノコのトリフォラーテ　ブルスケッタ仕立て
Sauteed mushrooms on bruschetta

*Antipasto*

カブとホタテ貝のラヴィオリ　キャビア とカリフラワーのソース
Scallop and turnip ravioli with caviar and cauliflower sauce

*Zuppa*

カネーデルリ　インブロード
Kneidel

*Primo piatto*

冬野菜のミネストラ　コンキリエッテ
Minestrone soupe with seasonal vegetables

*Secondo piatto di pesce*

寒サワラのサルタート　トラパネーゼペストと共に
Sauteed winter mackerel with tropanes sauce

*Secondo piatto di carne*

国産牛肉のアロースト
甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース
Rosted Japanese domestic beef with sweety onion and "fond de veau" sause

*Dolce*

リモンチェッロ香るホワイトチョコのムース
White chocolate mousse limoncello flavored

*Pane*

自家製フォカッチャ
Homemade focaccia

*Café*

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Speciale Corso

スペシャルコース 9,900

| | |
|---|---|
| Stuzzichino | キノコのトリフォラーテ　ブルスケッタ仕立て<br>Sauteed mushrooms on bruschetta |
| Antipasto | カブとホタテ貝のラヴィオリ　キャビアとカリフラワーのソース<br>Scallop and turnip ravioli with caviar and cauliflower sauce |
| Zuppa | カネーデルリ　インブロード<br>Kneidel |
| Primi piatti | 冬野菜のミネストラ　コンキリエッテ<br>Minestrone soupe with seasonal vegetables |
| Primi piatti | オマール海老のアメリケーヌクリーム　リングイネ<br>Linguine pasta with lobster "Américaine" |
| Secondo piatto di pesce | 寒サワラのサルタート　トラパネーゼペストと共に<br>Sauteed winter mackerel with tropanes sauce |
| Secondo piatto di carne | 国産牛肉のアロースト<br>甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース<br>Rosted Japanese domestic beef with sweety onion and "fond de veau" sause |
| Dolce | リモンチェッロ香るホワイトチョコのムース<br>White chocolate mousse limoncello flavored |
| Pane | 自家製フォカッチャ<br>Homemade focaccia |
| Café | コーヒー または 紅茶<br>Coffee or tea |

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Antipasti
前菜

シーザーサラダ 1,540
Caesar salad

本日鮮魚のカルパッチョ　サラダ仕立て　柑橘香るドレッシング 1,980
Fresh fish carpaccio

カブとホタテ貝のラヴィオリ　キャビアとカリフラワーのソース 1,760
Scallop and turnip ravioli with caviar and cauliflower sauce

北海道酪恵舎モッツァレラチーズとミディトマトのカプレーゼ 1,980
Caprese of Hokkaido mozzarella cheese

生ハム盛り合わせ 1,980
Assorted prosciutto

季節のお薦め前菜5種盛り合わせ 2,420
Assorted five seasonal appetizer plate

チーズ5種盛り合わせ 2,750
Assorted cheese plate

本日のスープ 1,210
Soup of the day

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Pizza
ピッツァ

**マリナーラ** 1,650
トマトソース、ミニトマト、オレガノ、ニンニク
Marinara
(tomato sauce, cherry tomato, oregano, garlic)

**マルゲリータ** 1,870
トマトソース、モッツァレラ、バジル、グラナパダーノ
Margherita
(tomato sauce, mozzarella, basil, grana padano)

**プロシュート エ ルッコラ** 1,980
モッツァレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ
Prosciutto e rucola
(mozzarella, prosciutto, arugula, grana padano)

**クアトロ フォルマッジ** 2,420
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、グラナパダーノ
Quattro formaggi
(mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano)

**本日のピッツァ** ask
Pizza of the day

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Primi Piatti

プリモピアット

自家製サルシッチャとブロッコリーのペペロンチーノ　スパゲッティーニ　2,200
"Pepperoncino" Garlic oil spaghettini with home-made sausage and broccolis

豚バラ肉と白インゲン豆のラグー ナポレターナ　スパゲッティーニ　2,420
"Napoletana" Tomato sauce spaghettini with crispy pork belly and white beans

スモークサーモンとほうれん草のクリームソース　タリアテッレ　2,860
Cream source tagliatelle pasta with smoked salmon and spinach

オマール海老テールのトマトクリームソース　リングイネ　3,960
Linguine tomato cream with lobster tail

本日のパスタ　ask
Pasta of the day

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Secondi Piatti

メインディッシュ

## Pesce　ペッシェ - 魚料理 -

寒サワラのサルタート　トラパネーゼペストと共に　2,750
Sauteed winter mackerel with tropanes sauce

オマール海老テールのグリリアータ　アメリケーヌソース　3,850
Grilled lobster tail, americaine sauce

## Carne　カルネ - 肉料理 -

伊達鶏胸肉のアロースト　ゼンゼロソース　2,420
Roasted Date chicken breast, ginger sause

米沢豚一番育ちロース肉のグリリアータ　マデラ酒とマスタードのソース　2,750
Grilled Yonezawa pork loin, madeira wine and mustard sauce

国産牛肉のアロースト　甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース　4,950
Rosted Japanese domestic beef with sweety onion and "fond de veau" sause

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。

# Dolci
ドルチェ

**自家製ティラミス** 880
Homemade tiramisu

**バスク風チーズケーキ 季節のジェラート添え** 880
Burnt basque cheesecake with gelato

**パンナコッタ** 770
Panna cotta

**ショコラテリーヌ バニラアイス添え** 990
Chocolate terrine with gelato

**ジェラート盛り合わせ** 935
Assorted gelato

**本日のドルチェ盛り合わせ** 1,540
Assorted dessert

# Café
カフェ

**コーヒー**（ホット / アイス） 715
Coffee

**エスプレッソ** 550
Espresso

**エスプレッソ ダブル** 770
Espresso double

**カプチーノ** 770
Cappuccino

**アイスティー**（ストレート / レモン / ミルク） 715
Iced tea

**フレーバーティー** 770
Flavored tea

- マスカットワインティー
  Muscat wine tea
- アプリコット
  Apricot tea

**ハーブティー** 770
Caffeine free herbal tea

- ローズヒップピーチ
  Rosehip peach
- カモミール
  Chamomile
- レモンミント
  Lemon mint
- 林檎のグリーンルイボス
  Apple green rooibos

上記価格は税込みです。別途550円をコペルト（席料）として頂戴いたします。ご了承くださいませ。