

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

季節野菜とふき味噌のペペロンチーノ スパゲッティーニ

Spghettini aglio olio peperoncino
with seasonal vegetables and FUKIMISO

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 sauce

or

スズキのサルタート 落味噌のタップナード(+220)

Sauted Sea bass ,FUKIMISO sauce

or

牛フィレ肉のアロースト

甘く炒めた玉ねぎとフォンドヴォーのソース トリュフ風味(+1,100)

Roasted beef fillet, onion sauce

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

Terrazzo Corso

テラッツォコース 7,700

Stuzzichino

釜揚げシラスとミニトマトのブルスケッタ

Bruschetta of boiled white bait and tomatos

Antipasto

バルサミコ酢で漬けたメカジキと柑橘のサラダ仕立て

Swordfish,flavored balsamic vineger with citrus salad

Zuppa

ホワイトアスパラガスの冷製ポタージュ

White asparagus cold soup

Primo piatto

低温調理した鱧とズッキーニのミニトマトソース

パスタフレスカ キタツラ

Chitarra Low temperature cook HOMO and zucchini with tomato sauce

Secondo piatto di pesce

スズキのサルタート 落味噌のタップナード

Sauted Sea bass ,FUKIMISO 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 トリュフ風味

Roasted beef fillet, onion sauce

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

Speciale Corso

スペシャルコース 9,900

Stuzzichino

釜揚げシラスとミニトマトのブルスケッタ
Bruschetta of white bait and tomatos

Antipasto

バルサミコ酢で漬けたメカジキと柑橘のサラダ仕立て
Swordfish,flavored balsamic vineger with citrus salad

Zuppa

ホワイトアスパラガスの冷製ポタージュ
White asparagus cold soup

Primi piatti

低温調理した鱧とズッキーニのミニトマトソース
パスタフレスカ キタツラ
Chitarra Low temperature cook HOMO and zucchini with tomato sauce

Primi piatti

オマール海老のアメリカーナクリーム リングイネ
Linguine américaine cream sauce with lobster

Secondo piatto di pesce

スズキのサルタート 落味噌のタップナード
Sauted Sea bass ,FUKIMISO 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ONDヴォーソース トリュフ風味
Roasted beef fillet, onion sauce

Dolce

パティシエ特製ドルチェ
Patisserie 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

Antipasti

前菜

シーザーサラダ Caesar salad	1,540
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	1,980
バルサミコ酢で漬けたメカジキと柑橘のサラダ仕立て Swordfish, flavored balsamic vinegar with citrus salad	1,760
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 Caprese of Hokkaido mozzarella cheese	1,980
生ハム盛り合わせ Assorted prosciutto	1,980
季節のお薦め前菜5種盛り合わせ Assorted five seasonal appetizer plate	2,420
チーズ5種盛り合わせ Assorted cheese plate	2,750
本日のスープ Soup of the day	1,210

Pizza

ピッツァ

マリナーラ 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)	1,650
マルゲリータ 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)	1,870
プロシュート エ ルッコラ 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)	1,980
クアトロ フォルマッジ モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレggio、グラナパダーノ Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano)	2,420
本日のピッツァ Pizza of the day	ask

Primi Piatti

プリモピアット

季節野菜とふき味噌のペペロンチーノ スパゲッティーニ 2,200
Spaghettoni aglio olio peperoncino with seasonal vegetables and FUKIMISO

低温調理した鱧とズッキーニのミニトマトソース スパゲッティーニ 2,420
Spaghettoni Low temperature cook HOMO and zucchini with tomato sauce

活アサリとズッキーニのレモンクリームソース リングイネ 2,860
Linguine lemon cream sauce with clam and zucchini

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

Secondi Piatti

メインディッシュ

Pesce

ペッシェ - 魚料理 -

スズキのサルタート 落味噌のタップナード 2,750
Sauted Sea bass ,FUKIMISO 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 トリュフ風味 4,950
Roasted beef fillet, onion sauce

Dolci

ドルチェ

自家製ティラミス Homemade tiramisu	880
バスク風チーズケーキ 季節のジェラート添え Burnt basque cheesecake with gelato	880
パンナコッタ Panna cotta	770
ショコラテリーヌ バニラアイス添え Chocolate terrine with gelato	990
ジェラート盛り合わせ Assorted gelato	935
本日のドルチェ盛り合わせ Assorted dessert	1,540

Café

カフェ

コーヒー (ホット/アイス) Coffee	715	フレーバーティー Flavored tea	770
エスプレッソ Espresso	550	- マスカットワインティー Muscat wine tea	
エスプレッソ ダブル Espresso double	770	- アプリコット Apricot tea	
カプチーノ Cappuccino	770	ハーブティー Caffeine free herbal tea	770
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced tea	715	- 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	