

2018.6.1 ~

ランチ

MERCATO (メルカート)

*Stuzzichino*

トウモロコシの冷製スープ

*Antipasto*

メルカート

MERCATOとはイタリア語で“市場”

その日の前菜と たっぷりのお野菜のバーニャカウダの盛り合わせです。

*Primo piatto*

本日のおすすめパスタ

*Dolce*

コーラル特製デザート

*Caffè*

コーヒー

¥3,000 (¥3,564)

※混雑状況によりお食事時間を90分制とさせていただく場合もございます。

御了承くださいませ。

※バーニャカウダのみおかわり可能でございます。

※当日追加料金にてメインディッシュをお付けできます。

シェフのスペシャリテコース

*Stuzzichino*

トウモロコシの冷製スープ

*Antipasto*

24ヶ月熟成パルマ産生ハム

*Antipasto*

本日鮮魚のカルパッチョ

*Primo piatto*

“フェデリーニ” 色々な貝のラゲー

*Primo piatto*

“焼きリゾット” フレッシュトマトとバジル

(イタリア米使用)

*Secondo piatto*

国産牛赤身肉のグリル

*Dolce*

コーラル特製デザート

*Caffè*

コーヒー

¥4,800 (¥5,702)

※( )内は消費税およびサービス料10%を含めた金額です。  
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。

2018.6.1 ~

ディナー

CAMEO (カメオ)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

トウモロコシの冷製スープ

“タリアテッレ” 貝のラグー

白金豚のトマト煮込み

グレープフルーツのドルチェ

コーヒー

¥4,800 (¥5,702)

PEACOCK (ピーコック)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

トウモロコシの冷製スープ

“タリアテッレ” 貝のラグー

鮮魚をその日の仕立てで

白金豚のトマト煮込み

グレープフルーツのドルチェ

コーヒー

¥5,800 (¥6,890)

SUN RISE (サンライズ)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

豚肉のインボルティーニ

“タリオリーニ” タコのラグー

“コルツェッティ” フレッシュトマトとツブ貝

鮮魚をその日の仕立てで

国産牛赤身肉のグリル

グレープフルーツのドルチェ

コーヒー

¥8,000 (¥9,504)

HERO (ヒーロー)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

塩焼鮎のサラダ

“タリオリーニ” イカのラグー

“ラビオリ” サルシッチャとズッキーニ

アクアパッツァ

短角牛フィレ肉のロースト スーゴディカルネ

一口のチェリー

グレープフルーツのドルチェ

コーヒー

¥12,000 (¥14,256)

※( )内は消費税およびサービス料10%を含めた金額です。  
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。