

Canoviano Course

メイン 1品 ¥6,500 メイン 2品 ¥7,500

※12/21-25、1/1-5 を除く

Specialties

シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ
自然派イタリアンの巨匠 “植竹隆政”シェフのシグネチャーメニュー

アンティパスト

本日の魚介のカルパッチョ サラダ仕立て 黒オリーブ風味

パスタ or ピッツァ

下記より 1品 お選びください。

〈 パスタ 〉

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャとレンコン、ラディッキョ
- ③ 和牛ボロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ
- ⑤ アサリと九条ネギ、キャベツの生姜風味 +¥600
- ⑥ ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 +¥600
- ⑦ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 +¥800

※淡路麺業モッチリーニを使用しております

〈 ピッツァ 〉

- ⑧ マルゲリータ
- ⑨ ブッタネスカ
- ⑩ ビアンカ
- ⑪ 水牛のマルゲリータ +¥500
- ⑫ クワトロフォルマッジ +¥600
- ⑬ ジェノベーゼ +¥700
- ⑭ サラミのビアンカ +¥900

メイン

下記より 1品 または 2品 お選びください。

- ① 真鯛のポアレ 季節のスープ仕立て
紫キャベツ 豆苗 山えのきのソテー添え
- ② 三河赤鶏もも肉の鉄板焼 ビーツのソース 焼き野菜添え

ドルチェ

下記より 1品 お選びください。

- ① フルーツのマCHEDONIA 白ワインゼリーと季節のソルベ添え
- ② マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース
- ③ ココナッツのブランマンジェ 季節のソース

カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェットロ・グラッパに変更できます。

※表示料金の、サービス料15%を別途頂戴いたします。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

Share Course

※12/21-25、1/1-5 を除く ※前日までの要予約

ペア ¥7,000

前菜3種盛り

本日のパスタ(ハーフ)2種

カフェ

〈 パン付き 〉

ペア ¥11,000

前菜3種盛り

本日のパスタ(ハーフ)

本日のピザ(ハーフ)

豚肩ロースの鉄板焼 バルサミソース 焼き野菜添え

本日のドルチェ

カフェ

〈 パン付き 〉

※表示料金の、サービス料15%を別途頂戴いたします。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。