

ディナータイムは、その日の気分や用途にあわせてお選びいただく3つのコンセプトにあわせた  
イタリアンコースディナーをお楽しみいただけます。

オーセンティックなイタリア料理が楽しめる「トラディショナルイタリアンディナー」、日本の食材、食文化を本場のイタリア料理と組み合わせた「フュージョンイタリアンディナー」、イタリア料理にピッタリのカクテル4種を含むドリンクのフリーフロー付きの「カジュアルイタリアンディナー」をご用意しています。

6,000円（税・サービス料込み）→ 9月限定特別料金 5,000円（税・サービス料込み）

## フュージョンイタリアン

日本の食材、食文化を本場のイタリア料理と組み合わせた「フュージョンイタリアンディナー」和の季節の食材を本場のイタリア料理を知るシェフが、創意工夫を凝らして創る全4品のコースメニューをご用意いたしました。イタリア人のエグゼクティブシェフが、イタリア料理と日本の食材・文化に長けているカリナリーチームとともに作り上げた革新的なフュージョンイタリアン料理をお楽しみください。

【Stuzzichino - 最初の一皿 - 】 水ナスと長芋のカクテル

【Antipasto - 前菜 - 】 真鯛のカルパッチョ 豆腐と白味噌 柚子胡椒 赤ピーマンのムース イタリア産みかんのオイル

【Primo Piatto - パスタ - 】 自家製緑茶のフェットチーネ 鮎 胡瓜 山椒

【Main Dish - 選べるメインディッシュ - 】

▷選べるメインディッシュ（魚料理 or 肉料理）

【魚料理】 鱧のフリット アンチョビソース ビーツのリゾット バジルソース

【肉料理】 鴨胸肉のロースト 15年バルサミコ酢と大阪ハニー 焼き芋ソース

<>お一人様+2,000円の追加で魚料理・肉料理どちらもお楽しみいただけます！

【Dolce - デザート - 】 柚子ティラミス

【Coffee - コーヒー - 】

