

# ディナーコース

～ベーシックコース～

## Menu di Base

前菜、パスタ、メインディッシュが選べる

全 5 品のコース

5,800 円 (7,018 円税サービス料込)

～スペシャルコース～

## Menu di Speciale

前菜、パスタ、メインディッシュが選べる

全 6 品のコース

7,800 円 (9,438 円税サービス料込)

～プレミアムコース～

## Menu di Premio

季節の食材をお楽しみ頂ける

全 8 品のコース

10,000 円 (12,100 円税サービス料込)

*theterrace*

NEWTRO ITALIANO

## ～Menu di Base～

〈食前のお愉しみ〉

～Antipasti～

A 旬の鮮魚のカルパッチョと季節の野菜のアルモニア

B.自家製パテドカンパーニュとロースハム

コッパ ディ ロマーニャの盛り合わせ

～Primo piatto～

A. ベーコンとロメインレタスのカチョ エ ペペ

B. 駿河産桜エビとホワイトセロリの軽いトマトソース

～Secondo piatto～

(5種類のメイン料理から1種類をお選びください)

・本日鮮魚のフリットウーラ 新玉ねぎとレモンのソース

・上州せせらぎ豚のコートレッタ

ミディートマトとオリーブのケッカソース

・グリエールチーズバターを纏った日南鶏のグラチナート

・仔羊肩ロース肉のトマト煮込み トスカーナ風

(+880)税込

・黒毛和牛のアロースト (+2,090 円)税込

～シェフパティシエおすすめの Dolce～

## ～Menu di Speciale～

〈食前のお愉しみ〉

### ～Antipasti～

A. 鯛と新若布 シェリーヴィネガーとトマトウォーター

B. 自家製パテドカンパーニュとロースハム

コッパ デイ ロマーニャの盛り合わせ

### ～Primo piatto～

A. ブカティーニ アマトリチャーナ

B. 小はまぐりと竹の子のボンゴレビアンコ

### ～Pesce～

ミキユイにした鯖をモリーユ茸と季節の柑橘と共に

### ～Carne～

・グリエールチーズバターを纏った日南鶏のグラチナート

・仔羊肩ロース肉のトマト煮込み トスカーナ風

・京鴨肉のアロースト 蕪と鴨のサルシッチャのラヴィオリ

(+880円) (2人前からのご注文でお願いします)

・黒毛和牛希少部位のアロースト (+1,980円)

### ～Dolce～

本日のシェフパティシェエおすすめデザート

## ～Menu di Premio～

～Stuzzichino～

ホタルイカとイカ墨のブルスケッタ

～Primo piatto～

”甘エビとキャビア“フルーツトマトのカッペリーニ

～Antipasto caldo～

フォワグラのサルターレ 筍と生姜のリゾット

～Antipasto freddo～

鯛と新若布 シェリーヴィネガーとトマトウォーター

～Primo piatto～

桜えびとホワイトアスパラのアーリオ オーリオ

～Pesce～

鱈のミキュイ

フランス産モリーユ茸と季節の柑橘と共に

～Carne～

黒毛和牛のアロースト 赤ワインソース

～Dolce～

本日のシェフパティシェおすすめデザート

～THE TERRACE のお茶菓子～