

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)

the terrace

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 シエ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. 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～

ミキュイにした鰆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 蕎と鴨のサルシッチャのラヴィオリ

(+880円)(2人前からのご注文をお願いします)

・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 篠と生姜のリゾット

～Antipasto freddo～

鯛と新若布 シエ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～

鰯のミキュイ

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エおすすめデザート

～THE TERRACE のお茶菓子～