

DINNER

◆マークはおすすめメニューです。

ANTIPASTO FREDDO

◆ イタリア産オリーブ Assorted Olives From Italy	¥770
釜揚げシラスと小ネギのブルスケッタ (3個) Bruschetta with Pot-Fried Whitebait and Small Green Onion (3 Pieces)	¥726
イタリア産グラナーパダーノ・チーズ Grana Padano from Italy	¥880
◆ すりたて生ハム Freshly Dry-Cured Ham	¥1,320
バゲット Baguette	¥330

ANTIPASTO CALDO

フライドポテト トリュフ風味のサワークリーム Fried Potato with Truffe Flavor Sour Cream	¥880
◆ 豚足とキタアカリのコロッケ トマトサワークリームソース (2個) Pork Pettitoes and KITAAKARI Potato Croquettes with Tomato Sour Cream Sauce (2pcs)	¥880
トリッパと九条ネギの鉄板焼き Tripper and KUJO Green Onion Teppanyaki	¥1,320
◆ ホタテと長谷川農園のマッシュルームの “にんにくを使わない”アヒージョ Scallop and Mushroom “No Garlic” Ajillo	¥1,320

INSALATA

グリーンサラダ Green Salad	¥770
◆ フルーツトマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ Fruits Tomato and Mozzarella cheese Capreze	¥1,650
炙ったホタテのサラダ仕立て 黒オリーブ風味 Grilled Scallop Salad Black Olive Flavor	¥1,320
◆ カノビアーノサラダ Dry Cured Ham and Mozzarella Cheese Salad	¥1,980

PASTA

茄子とほうれん草のポロネーゼ 生スパゲッティ Fresh Spaghetti with Bolognese Sauce	¥1,540
魚介のラグー ビスク風海老出汁の生スパゲッティ Fresh Spaghetti with Seafood Ragu and Shrimp Flavor Sauce	¥1,540
鶏もも肉とごぼうの白いミートソース 生スパゲッティ Fresh Spaghetti with Chicken and Burdock White Meat Sauce	¥1,540
◆ 釜揚げシラスと高原キャベツ 玉ねぎの生スパゲッティ Fresh Spaghetti with Boiled White Bait, Cabbage and Onion	¥1,540
カリフラワーとブロッコリーのカチョエペペ 生カサレッチェ ペコリーノ風味 Fresh Casarecce with Cauliflower, Broccoli Cacio e Pepe Sauce Pecorino Cheese Flavor	¥1,540
グリーンピースと生ハム ジャガイモ 玉ねぎの生カサレッチェ Fresh Casarecce with Green Peas, Ham, Potato and Onion	¥1,540
トリッパとランプレドット 4 種豆のトマト煮 生カサレッチェ Fresh Casarecce with Tripper, Lampredotto and Beans Tomato Stew	¥1,980
◆ 自家製パンチェッタと昔の味たまごのカルボナーラ 生スパゲッティ Fresh Spaghetti with Homemade Pancetta CANOVIANO Style Carbonara Sauce	¥1,980
手長海老と九条ネギ キャベツ ほうれん草の生スパゲッティ Fresh Spaghetti with Longstone, KUJO Green Onion and Spinach	¥2,420

SECOND

◆ 本日のお魚のカルトッチョ Today's Fish Cartoccio	¥2,310
健味どりの鉄板焼き “KENMIDORI” Chicken Teppanyaki	¥2,200
◆ 銘柄豚ロースの薫焼き (180g) Straw Fire Light Roasted Pork Loin (180g)	¥2,530
国産牛ロースの鉄板焼き (100g) Japanese Beef Loin Teppanyaki (100g)	¥3,300

DOLCE

◆ 目の前で完成する“出来立て”ティラミス We make in front of you. “Freshly Made” Tiramisu	¥1,100
◆ 栗のカフェラッテ Marron Cafe Latte	¥1,100
カカオのクレープ バニラジェラートと温めたベリーソース Cacao Crepe, Vanilla Gelato with Warm Berry Sauce	¥1,100
彩りフルーツのマCHEDONIA Fresh Fruit with White Wine Jelly	¥1,100



CANOVIANO CAFE

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.