

SAKURA DINNER COURSE

¥11,000

SPECIALITE

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ

Capellini with Fruit Tomato Sauce with Hokkaido "Shimaebi" Shrimp, Italian Bottarga

3 ANTIPASTI

小さなカノビアーノサラダ

Small CANOVIANO Salad

桜マスとタジヤスカオリーブのタルタル オシェトラキャビア

Tartare of Sakura Trout and Taggiasche Olive with Oscetra Caviar

富山湾産ホタルイカと白アスパラガス 桜塩

Firefly Squid from Toyama Bay and White Asparagus with Cherry Blossom Salt

PRIMO PIATTO

一品お選び下さい

Choose One Favorite Pasta

和牛ボロネーゼと山菜のスパゲッティーニ 桜パン粉の風味

Spaghettini with Japanese Beef Bolognese Sauce and Wild Vegetables, Sakura Breadcrumbs Flavor

手長海老と桜海老 筍 淡路新玉ねぎの生スパゲッティー (+¥1,980)

Fresh Spaghetti with Akaza Scampi and Sakura Shrimp with Bamboo Shoots, Awaji Spring Onion (+¥1,980)

PESCE

本日の白身魚のポワレ カラフルトマトとふきのとうのソース

Poeler of white Fish with Colorful Tomato and Wild Edible Plants Sauce

SECOND PIATTO

一品お選び下さい

Choose One Favorite Main Dish

金華豚肩ロースのロースト フォンドヴォーと桜塩漬のソース

Roasted Kinka Pork Shoulder Loin with Fond de Veau and Salted Cherry Blossoms Sauce

国産牛フィレの鉄板焼き モリーユ茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)

Grilled Japanese Beef Fillet with Morel mushroom sauce and grilled seasonal vegetables (+¥2,750)

DOLCI

カノビアーノドルチェ

Dessert

*お好みでお料理にピアンケットトリュフ (+¥1,980) をお付けいたします。

*Spring Truffle (+¥1,980) can be topped.

※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。※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。※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。

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge. *Please notify an attendant if you have any food allergies. *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

