

CHRISTMAS DINNER COURSE

¥22,000

SPECIALITE

北海道産塩水ウニとフルーツマトの冷製カペリーニ
Cold Pasta Capellini with Hokkaido Saltwater Sea Urchin and Fruit Tomato

ANTIPASTO

炙ったタラバ蟹と冬野菜のサラダ仕立て オセトラキャビア添え
Seared King Crab and Winter Vegetable Salad with Ossetra Caviar

ANTICARDO

蝦夷アワビと帆立貝のソテー 小蕪のスープ仕立て
Sauteed Hokkaido Abalone and Scallops with Turnip Soup

PRIMO PIATTO

もちもち生タリオリーニ 冬トリュフとともに
Fresh Tagliolini with Winter Truffles

SECONDO

和牛サーロインの鉄板焼き 安納芋のピューレと 30年熟成バルサミコソース
Grilled "Wagyu" Beef Sirloin with Annou Potato Puree and 30-Year Aged Balsamic Sauce

CHRISTMAS DOLCE

熱々フォンダンショコラ トリュフ入りのバニラジェラート
Hot Chocolate Fondant with Vanilla Gelato and Truffles

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.

CANOVIANO
R I S T O R A N T E