

# 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