

CHRISTMAS DINNER COURSE

¥14,300

SPECIALITE

北海道産縞海老とフルーツマトの冷製カペリーニ
Cold Pasta Capellini with Hokkaido "Shima-Ebi" Shrimp and Fruit Tomato

ANTIPASTO

すりたて生ハムとブッラータチーズのカノビアーノサラダ
Fresh-Cut Prosciutto and Neapolitan Burrata Mozzarella Cheese "CANOVIANO Salad"

ANTICARDO

オマール海老のカダイフ巻き カリフラワーのピューレとビスクのソース
Fried Lobster Wrapped in Kadaif with Cauliflower Puree and Bisque Sauce

PRIMO PIATTO

ホロホロ鳥の自家製サルシッチャと冬野菜のカサレッチェ
トリュフとともに
Casarecce with Guinea Fowl Sausage and Winter Vegetables, Truffles

SECONDO

氷温熟成 氷室豚ロースのロースト
ポルチーニ茸とミニトマトのソース
Roasted Ice-Cold Aging Himuro Pork Loin with Porcini Mushroom and Mini Tomato Sauce

CHRISTMAS DOLCE

ピスタチオと苺のモンブラン
Pistachio and Strawberry Mont Blanc

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 CAFE