

CHRISTMAS LUNCH COURSE

¥5,500

SPECIALITE

水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマト 季節野菜のサラダ仕立て
生ハムを添えて

Seasonal Fresh Vegetables Salad with Italian Mozzarella Cheese and Prosciutto

ANTIPASTO

桜海老と小蕪 九条ネギの生スパゲッティ

Fresh Spaghetti with Sakura shrimp, Turnip and Kujo Leeks

PRIMO PIATTO

霧島豚のポルケッタ バルサミコと干し柿のソース

Roasted Kirishima Pork "Porchetta" with Balsamic and Dried Persimmon Sauce

CHRISTMAS DOLCE

マスカルポーネのクリームを包んだカカオのクレープ
森のともだち農園“媛ベリー”の温かいソース

Cacao Crepe with Mascarpone Cheese Cream and
Hot "Hime-Berry" Blueberry Sauce, Vanilla Gelato

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