

# 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