

# CONNESSO - コネッサ -

5,800

- STCCHITINI- ひとくちのお楽しみ  
*Amuse Bouche.*
- ANTIPASTO- 前菜盛り合わせ  
*Assorted Appetizer Plate.*
- PRIMO 1st- 烏賊・オクラ・カラスミのアーリオオーリオ キタツラ  
*Squid, Okra and Dried mullet roe with Garlic Sauce "CHITARRA"*
- PRIMO 2nd- ラヴィオリ イン ブロード  
*"RAVIORI" in Broad.*
- SECONDO- お好みのメインディッシュをお選びください  
*Please choose your favorite one.*

産地直送 鮮魚の一品

*Today's Fish Dish*

本日のお肉料理

*Today's Meat Dish*

尾崎牛の炭焼き (+1,500)

*"OZAKI BEEF" Meat from Miyazaki(+1,500)*

- DOLCE- 本日のドルチェ  
*Today's Dessert*
- CAFE- 食後のお飲み物  
*Coffee or Tea*

# SPECIALE - スペシャルレ -

7,800

- STCCHITINI- ひとくちのお楽しみ  
*Amuse Bouche*
- ANTIPASTO 1st- 鮮魚のカルパッチョ キャビア  
*Carpaccio with caviar*
- ANTIPASTO 2nd- 白エビ 燻製フォアグラ アーティチョーク  
*Japanese glass shrimp, Smoked foie gras and Artichoke*
- PRIMO 1st- 南ノ島豚サルシッチャ テスタローリ ジェノヴァ風  
*Genovese with sausage by "MINAMINOSHIMA PORK" and "TESTALORI"*
- PRIMO 2nd- 鰻のラヴィオリ アメリカンチェリー  
*Raviori from Anguilla. Add american cherries*
- CARNE- 尾崎牛 ピスタッキオ  
*"OZAKI BEEF" and Pistachio*
- DOLCE- 本日のドルチェ  
*Today's Dessert*
- CAFE- 食後のお飲み物  
*Coffee or Tea*

\*表示価格はすべて税抜き価格となります。  
同一テーブル同コースの御注文とさせていただきます  
お一人様¥300をチャージ料として頂戴致します。

# Alla Carta アラカルト -

## -Antipasto 前菜 -

本日の天然鮮魚のカルパッチョ Today's CARPACCIO	¥2,400
世界一のアンチョビと旬野菜のサラダ Seasonal Vegetables and Anchovy SALADA	¥1,900
イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Raw Ham and Salami Plate	¥2,600
ブラッティーナチーズとフルーツトマトのインサラータ Burratina Cheese and Fruit Tomato SALADA	¥1,900

## -Primo 生パスタ -

赤座エビのマッキアートソース キタツラ CHITARRA with Japanese lobster, cherry tomato and oiled sauce	¥3,500
宮崎県産 生うにとチェリートマトのオイルソース スパゲッティ SPAGETTI with fresh sea urchin from MIYAZAKI, cherry tomato and oiled sauce	¥2,800
宮崎県産 水鳥賊とイカスミのスパゲッティ SPAGETTI with fresh squid from MIYAZAKI and squid ink sauce	¥2,000
コネッサススペシャル ボロネーゼ フレッシュトリュフ添え TAGLIATELLE BLONESE with Fresh Truffle	¥2,200
サルデーニャ産カラスミをふんだんに使ったキタツラ Oiled and Garlic Sauce CHITARRA with ROE	¥1,900
ニョッキ ゴルゴンゾーラ Cream Sauce GNOCCHI with Gorgonzola Cheese	¥2,400
フルーツトマトと水牛のモッツアレッタのルスティチ Tomato Sauce RUSTICI with Buffalo Mozzarella Cheese and Fruit Tomato	¥2,400
岡崎おうはん卵のピリ辛カルボナーラ ヴィゴリ Hot Sauce CARBONARA BIGOLI	¥2,000

## -Second メインディッシュ -

本日の鮮魚の一品 Today's Fish Dish	¥2,800~
本日のお肉の一品 Today's Meat Dish	¥3,200~
宮崎県産 南ノ島豚ロース 炭火焼き Chacoal-grilled "MINAMINOSHIMA BUTA" Pork from Miyazaki	¥3,500
宮崎県産 尾崎牛の炭火焼き Chacoal-grilled 'OZAKI BEEF' Meat from Miyazaki	150g ¥5,800 250g ¥7,800

## -Dolce デザート -

天使のティラミス Tiramisu	¥1,000
ピアンコ マンジャーレ Bianco Magiare	¥1,000
ジェラート パラディーツ Assorted Gelato Plate	¥1,200
季節のフルーツタルト Today's Fresh fruits Tarto	¥1,000

## -Formaggi チーズ -

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese Plate	¥2,500
------------------------------------	--------

\*表示価格はすべて税抜き価格となります。  
お一人様¥300をチャージ料として頂戴致します。