

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- 生ホタテとルッコラのキタツラ カラスミがけ
A fresh Japanese scallop and Rucola with Chitarra .
- PRIMO 2nd- 丹羽産猪のラグーソース 栗粉のパツパルデツレ
A Boar' s stew and chestnut with Pappardelle .
- 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- 食後のカフェ 自家製小菓子
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 宮崎キャビア添え
Fresh fish' s Calpaccio and Japanese Caviar .
- ANTIPASTO 2nd- 蝦夷鹿のカルネクルーダ
Hokkaido Sika Deer' s Carne cruda .
- PRIMO 1st- アワビ 松茸 ウニ オルゾーのスープ
Fresh abalone , Matsutake and sea ulchin with Orzo .
- PRIMO 2nd- イタリア産フレッシュポルチーニと全粒粉で作るラヴィオリ
Fresh Polcini from Italy and whole wheat flour with Ravioli .
- CARNE- 尾崎牛 秋トリュフ
"OZAKI BEEF" and Autumn truffle .
- DOLCE- 本日のドルチェ
Today 's Dessert
- CAFE- 食後のカフェ 自家製小菓子
Coffee or Tea

*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。

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
有田牛のトリッパとギアラのトマト煮込み ランプレドット The Aritameat' s torippa and abomasum stew with tomato LANPREDOTTO	¥ 2,600

-Primo 生パスタ -

イタリア産フレッシュポルチーニのリゾット Fresh porcini from Italy with rice Risotto .	¥ 3,000
秋トリュフのクリームソース ルスティチ An autumn truffle and creamsource with Rustici	¥ 2,500
コネッサスペシャル 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
チーズと卵のリゾット Cheese and Egg with Rice Risotto .	¥ 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 -

ピスタチオのティラミス Tiramisu made from Pistachio	¥ 1,200
チョコレートのカタラーナ Cream catalana from chocolate	¥ 1,200
ジェラート パラディーンソ Assorted Gelato Plate	¥ 1,200
本日のデザート 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。

Estate - エスターテ -

4,800

-ANTIPASTO-

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate.

-PRIMO-

生ホタテとルッコラのキタツラ カラスミがけ

A fresh Japanese scallop and Rucola with Chitarra.

-PESCE-

宮崎産 鮮魚

Fresh fish from Miyazaki.

-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。
お一人様 ¥ 300 をチャージ料として頂戴致します。