

Dinner Menu

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- 白子と白ネギのビゴリ サルサヴェルデ
A Soft roe , white green onion and greensource with "Bigoli" .
- PRIMO 2nd- キャベツとジャガイモのヴァルテッリーナ風 ピッツォッケリ
The Valtellina style of crepe cabbage and potato with Pizzoccheli .
- 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 - スペチャーレ - 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- ポルチーニ茸のスフォルマート フォンティーナチーズ トリュフがけ
Sformart of porcini mushrooms and fontina cheese and Truffe .
- PRIMO- 欧州キノコのラグーソース パッパルデッレ
Stewed mushrooms with Europe mushrooms "Pappardelle" .
- PESCE- 宮崎産鮮魚のヴァポーレ 菊芋のソース
Steamed fish from MIYAZAKI and chrysanthemum' s source .
- CARNE- 尾崎牛 ピスタチオ
"OZAKI BEEF" and Pistacchio .
- 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 -

-Aperitivo / Cicchetti おつまみ-

- | | | | | | |
|--|-------|---|---------|--------------------------------|-------|
| トリュフ風味チップス
<i>Truffles flavor chips</i> | ¥ 800 | ミックスナッツ
<i>Mix Nuts</i> | ¥ 500 | ドライフルーツ
<i>Dried Fruits</i> | ¥ 500 |
| 伊産オリーブ
<i>Olive Assorted</i> | ¥ 600 | ジャパニクキャビア 1983
<i>Japanese Cavier 1983</i> | ¥ 8,000 | | |
| スペイン産世界一のアンチョビ
(カンタブリア湾・Elite 社)
<i>The world' s best Anchovy from Spain</i> | | | ¥ 3,800 | | |

-Antipasto 前菜-

- | | |
|--|---------|
| 本日の天然鮮魚のカルパッチョ
<i>Today 's CARPACCIO</i> | ¥ 2,200 |
| 世界一のアンチョビと旬野菜のサラダ
<i>Seasonal Vegetables and Anchovy SALAD</i> | ¥ 1,900 |
| イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ
<i>Assorted Raw Ham and Salami Plate</i> | ¥ 2,000 |
| ブラッティーナチーズとフルーツマトのインサラータ
<i>Burratina Cheese and Fruit Tomato SALAD</i> | ¥ 1,900 |
| ポルチーニ茸のスフォルマート フォンティーナチーズ トリュフがけ
<i>Sformart of porcini mushrooms and fontina cheese and Truffe</i> | ¥ 2,500 |

-Primo 生パスタ-

- | | |
|--|---------|
| イタリア産フレッシュポルチーニ パッパルデッレ or リゾット
<i>Fresh polcini from Italy with Pappardelle or rice Risotto .</i> | ¥ 3,000 |
| 冬トリュフのクリームソース ルスティチ
<i>An autumn truffe and creamsource with Rustici</i> | ¥ 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
<i>TAGLIATELLE BLONESE with Fresh Truffe</i> | ¥ 2,200 |
| サルディーニャ産カラスミをふんだんに使ったキタツラ
<i>Oiled and Garlic Sauce CHITARRA with ROE</i> | ¥ 1,800 |
| ニョッキ ゴルゴンゾーラ
<i>Cream Sauce GNOCCHI with Gorgonzola Cheese</i> | ¥ 2,000 |
| フルーツマトと水牛のモッツアレッタのルスティチ
<i>Tomato Sauce RUSTICI with Buffalo Mozzarella Cheese and Fruit Tomato</i> | ¥ 2,000 |
| 岡崎おうはん卵のピリ辛カルボナーラ ヴィゴリ
<i>Hot Sauce CARBONARA BIGOLI</i> | ¥ 1,900 |
| 白子と白ネギのビゴリ サルサヴェルデ
<i>A soft roe , white green onion and greensource with "Bigoli" .</i> | ¥ 2,200 |
| キャベツとジャガイモのヴァルテッリーナ風 ピッツォッケリ
<i>The Valtellina style of crepe cabbage and potato with Pizzoccheli .</i> | ¥ 2,200 |
| 欧州キノコのラグーソース パッパルデッレ
<i>Stewed mushrooms with Europe mushrooms "Pappardelle" .</i> | ¥ 2,800 |

-Second メインディッシュ-

- | | |
|---|------------------------------|
| 本日の鮮魚の一品
<i>Today' s Fish Dish</i> | ¥ 2,800~ |
| 本日のお肉の一品
<i>Today' s Meat Dish</i> | ¥ 3,000~ |
| 宮崎県産 南ノ島豚ロース 炭火焼き
<i>Chacoal-grilled "MINAMINOSHIMA BUTA" Pork from Miyazaki</i> | ¥ 3,200 |
| 宮崎県産 尾崎牛の炭火焼き
<i>Chacoal-grilled "OZAKI BEEF" Meat from Miyazaki</i> | 150g ¥ 5,800
250g ¥ 7,800 |

-Dolce デザート-

- | | |
|--|---------|
| ピスタチオのティラミス
<i>Tiramisu made from Pistachio</i> | ¥ 1,200 |
| チョコレートのカタラーナ
<i>Cream catalana from chocolate</i> | ¥ 1,000 |
| ジェラート パラディーンソ
<i>Assorted Gelato Plate</i> | ¥ 1,000 |

-Formaggi チーズ-

- | | |
|---|---------|
| チーズの盛り合わせ
<i>Assorted Cheese Plate</i> | ¥ 2,500 |
|---|---------|

