

**Free Drink**

**Alcohol** - アルコール -

- 生ビール -Draft Beer-
- スパークリングワイン -Sparkling Wine-
- 白ワイン -White Wine-
- 赤ワイン -Red Wine-
- ハイボール -High Ball-

**Soft Drink** - ソフトドリンク -

- コカコーラ -Coca Cola-
- ジンジャーエール -Ginger Ale-
- オレンジジュース -Orange Juice-
- 烏龍茶 -Oolong Tea-

**Connesso**

90min/ ¥6,000

-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-

コネッサスペシャル ボロネーゼ フェットチーネ  
Connesso specialite Bolonese with "Fettucini".

-PRIMO 2nd-

ジャガイモのニョッキ トマトソース  
A potato' s Gnocchi and Tomato source .

-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

尾崎牛の炭焼き (+1,500)  
"OZAKI BEEF" Meat from Miyazaki(+1,500)

本日のお肉料理  
Today' s Meat Dish

-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**

90min/ ¥8,000

-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-

カリフラワーのスフォルマート 生うに添え  
Cole flower ' s sformart with Sea Urchin .

-PRIMO 1st-

黒トリュフのタリオリーニ  
Tagliolini with Truffle .

-PESCE-

宮崎県産鮮魚のヴァポーレ ポロネギのソース  
Fresh fish from Miyazaki .

-CARNE-

尾崎牛  
OZAKI BEEF

-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