

Free Drink

Alcoholーアルコールー

- ・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ーソフトドリンクー

- ・コココーラ -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/ ¥6,500

-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/ ¥8,500

-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