

# FIX

～ コネッサのディナーコース ～

¥5,000-

- Antipasto -

彩り豊かな前菜盛り合わせ

- Primo -

本日の選べるお薦めパスタ

- Secondo -

下記の料理より、お一人様一品お選びください。

「ねこや商店」直送の天然鮮魚料理

本日の肉料理

特選 国産牛ヒレ肉の炭火焼き 本日のソース

※上記の価格に+¥2,000-で変更出来ます。

- Dolce -

本日のドルチェ

- Cafe -

コーヒー / 紅茶

※表示価格は税抜き価格です。

※こちらのコースは、お一人様100分制となります。

お一人様《テーブル席¥350- / コクーン席¥500-》の席料(税抜)を頂戴します。

※仕入状況などにより、メニューを変更することがあります。

# 【GIORNO MENU】

## - ANTIPASTO - 前菜

・シェフお任せ コネッサの前菜盛り合わせ ※テーブルのご人数様分の注文とさせていただきます	1名様分 ¥2,000
・宮崎県「ねこや商店」直送 天然鮮魚のカルパッチョ	¥2,000
・宮崎県「梶並農園」直送の有機野菜とグリーンサラダ	¥1,600
・水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,800
・イタリア産 生ハムと季節のフルーツの盛り合わせ	¥1,800
・長野県産 グリーンアスパラガスのビスマルク仕立て	¥1,800
・国産牛 トリッパ・ギアラのトマト煮込み	¥1,800
・三河産 ササイカと季節野菜のフリット盛り合わせ	¥1,800
・世界各地からのチーズの盛り合わせ	¥2,200

## - PIZZA - 窯焼きピッツァ

・ピッツァ・マルゲリータ	¥1,600
・半熟卵とイタリアンハムのピッツァ ビスマルク仕立て	¥1,800
・たこ焼き風ピッツァ	¥1,800
・ゴルゴンゾーラとイチジクのピッツァ	¥2,000
・イタリア・パルマ産生ハムとサラダのピッツァ	¥2,000

## - PRIMO - パスタ・リゾット

・コネッサ特製 ボロネーゼ	¥2,000
・岡崎おうはん卵のピリ辛カルボナーラ	¥1,800
・ホロホロ鶏とホワイトアスパラガスの贅沢ソース 自家製幅広パスタ「ローズマリー風味のパッパルデッレ」	¥2,600
・ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース	¥2,000
・胡桃と焦がしバターを使ったクリームソース 自家製ショートパスタ「ルスティチェ」	¥1,600
・春野菜のリゾット	¥2,000
・三河産 スミイカのイカスミソース (自家製ピゴリ 又は リゾット)	¥2,200
・フルーツトマトを使ったポモドーロ・エ・バジリコ 自家製ショートパスタ「ルスティチェ」	¥1,800
・『数量限定』ポタン海老とイカスミを練り込んだ自家製ラヴィオリ アサリのスープと共に	¥2,600

## - SECONDO - 魚料理・肉料理

・天然鮮魚のヴァポーレ	¥3,200
・オーストラリア産 牛リブロースの炭火焼き	¥3,800
・特選国産牛フィレ肉の炭火焼き	¥5,500
・「数量限定」トリュフとフォアグラを贅沢に使った 特選牛フィレ肉のロッシーニ風	¥7,500

## - DOLCE - デザート

・コネッサプリン	¥500
・ジェラートとエスプレッソのアフォガート仕立て フランス・高級コニャック「カミュX・O」変更 +¥700	¥700
・ティラミス	¥1,000
・イタリアンジェラートの3種盛り合わせ	¥1,000
・塩キャラメルセミフレッド	¥800

仕入状況などによって、メニューを変更する場合がございます。

表示価格は全て税込みとなっております

# 【GIORNO MENU】

## - ANTIPASTO - 前菜

- ・宮崎県「ねこや商店」直送 天然鮮魚のカルパッチョ ¥1,800
- ・宮崎県「梶並農園」直送の野菜のグリーンサラダ ¥1,600
- ・水牛のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ ¥1,800
- ・イタリア産 生ハムと季節のフルーツ盛り合わせ ¥1,800
- ・世界各地からのチーズの盛り合わせ ¥2,200
- ・本日のシェフお薦め前菜 Ask

## - PIZZA - 窯焼きピッツァ

- ・ピッツァ・マルゲリータ ¥1,600
- ・半熟卵とイタリアンハムのピッツァ ビスマルク仕立て ¥1,800
- ・たこ焼き風ピッツァ ¥1,800
- ・ゴルゴンゾーラとイチジクのピッツァ ¥2,000
- ・イタリア・パルマ産生ハムとサラダのピッツァ ¥2,000

## - PRIMO - パスタ・リゾット

- ・コネッサ特製 ボロネーゼ ¥2,000
- ・岡崎おうはん卵のピリ辛カルボナーラ ¥1,800
- ・ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース ¥2,000
- ・フルーツマトを使ったポモドーロ・エ・バジリコ ¥1,800
- ・『数量限定』本日の自家製ラヴィオリ Ask
- ・季節のリゾット Ask
- ・本日のシェフお薦めパスタ Ask

## - SECONDO - 魚料理・肉料理

- ・天然鮮魚のヴァポーレ ¥3,200
- ・オーストラリア産 牛リブロースの炭火焼き ¥3,800
- ・特選国産 牛フィレ肉の炭火焼き 本日のソース ¥5,500
- ・「数量限定」トリュフとフォアグラを贅沢に使った 特選牛フィレ肉のロッシーニ風 ¥7,500
- ・本日のシェフお薦めメインディッシュ Ask

## - DOLCE - デザート

- ・コネッサプリン ¥500
- ・イタリアンジェラートの3種盛り合わせ ¥1,000
- ・ジェラートとエスプレッソのアフォガート仕立て 高級コニャック「カミュX・O」変更 +¥700 ¥700
- ・ティラミス ¥1,000
- ・本日の自家製ドルチェ Ask

仕入状況などによって、メニューを変更する場合がございます。

表示価格は全て税込みとなっております