

いつでもお召し上がりいただけます

カンパリ・アペリティーヴォ

イタリアン・クラシックをご堪能ください

アペロール・スプリッツ

爽やかな美味しさアペロールと

スパークリング・ワインのミックス

カンパリ・スプリッツ

カンパリとスパークリング・ワインのミックス

炭酸水とのエレガントなハーモニー

ミモザ

スパークリング・ワインとオレンジジュース

軽やかな美味しさのスパークリングカクテル

お好みのカクテルをご用意致します

アペロール、カンパリ、カンパリ・ビター、カンパリ・ソーダ、

スカイウォッカ、ブルドッグ・ジン、

または、本日のワインリスト

ビール・セレクションからお選びください

軽食

パニーノ（サンドイッチ）各種

グラナ・チーズ、サルデーニャ島のペコリーノチーズと

スカモルツァ・スモーク・チーズのプレート

Costadune Nero d'Avola DOC Mandrarossa

マルゲリータ・ピッツァ

季節のフレッシュフルーツ

甘味・塩味のスナック

イタリア式朝食

ヨーグルト

フルーツヨーグルト

温かい伝統的なパンセレクション

ほうれん草とチーズ入りのオムレツ

グリルしたトマトと香ばしいベーコン添え

季節のフレッシュフルーツ

エスプレッソコーヒー、インスタントコーヒー、紅茶、牛乳

いつでもお召し上がりいただけます

イタリアの伝統的な料理をお好みの方にお勧めのメニュー

前菜

レモン風味のタコとポテトのパイ

タブナード(ペースト)とトマトのコンカッセ(サイコロカット)添え

(タコとポテトのパイはケパー、オリーブオイル、アンチョビ、カット・トマト、オレガノ入り)

Mare Chiaro Ciro' Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito

プリモ

海老、サフラン、ミニトマト、シー・アスパラガスのフレグラ・パスタ

(伝統的なサルデーニャ料理、デュラム小麦のパスタに

海老、サフラン、チェリートマト、シー・アスパラガスのソースがけ)

Mare Chiaro Ciro' Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito

セコンド

ミルト、カンノナウ・ワイン風味に低温調理した子豚の肉

(ミルトの葉を添えカンノナウ・サルデーニャ島産赤ワインで

低温調理した子豚の肉にチコリのソテーとベイクト・ポテトを添えて)

L'Atto Basilicata IGT Rosso Cantina del Notaio

消化吸収の良いヘルシーな料理をお好みの方にお勧めのメニュー

前菜

アンチョビのパンツァネッラ・パンサラダ

甘酢玉ねぎとオリーブ入り

(シリアルのカルトン、サルデーニャ島産カモネー・グリーンマト、アンチョビのマリネ、
甘酢漬け紫玉ねぎ、セロリの茎、バジリコ、オレガノ、タジャスカ種オリーブのクランブル入り)

Azienda Agricola Ferruccio Sgubin

プリモ

バジリコとトマトソース、トラパニ・ペースト和えのペンネ

(バジリコ入りトマトソースにシチリア・トラパニ産アーモンド風味のペースト
を和えたペンネのパスタ、アーモンドスライスを添えて)

Costadune Nero D'Avola DOC Mandrarossa

セコンド

シチリア島メッシーナ風カジキマグロ

パンテッレリア島産のケッパーとシチリア島バキーン産チェリートマトのソースがけ

(チェリートマトとケッパーのソースで低温調理したカジキマグロに

ズッキーニを炒めたスカパー・チェとなすの炒め物添え)

Mare Chiaro Ciro' Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito

コントルノ

フレッシュサラダ

イタリアン・チーズ プレート

グラナ・チーズの角切れ、サルデーニャ島のペコリーノチーズ

スカモルツァ・スモーク・チーズのプレート

デザート

季節のフレッシュフルーツ

シチリア名物カンノーリ

(ココア味のサブレビスケットにリコッタチーズ・クリームを詰め、ピスタチオとドライオレンジをトッピング)

"Oirad" Isola dei Nuraghi Bianco Dolce-Ferruccio Deiana

お料理を引き立てるために当ソムリエがお勧めするワインです。

各メニューの搭載数には限りがあり、ご希望に添えない場合もございますので
あらかじめご了承ください。

ソフトドリンク&ジュース

オレンジジュース
パイナップルジュース
トマトジュース
コカ・コーラ
コカ・コーラ・ゼロ
トニックウォーター
ソーダ
ジンジャーエール

ミネラルウォーター

ナチュラル または スパークリング

ティー（ウィットイントン）

紅茶
緑茶
レモングラスとリンデンのハーブティー
リラックス・ハーブティー
カモミールティー

コーヒー（ラヴァッツァ）

カプチーノ
エスプレッソコーヒー
カフェイン抜きエスプレッソコーヒー
アメリカンコーヒー

カッファレル社より選ばれたカカオマス60%の純ブラックチョコを
コーヒーのお供にどうぞ



カッファレル社は1826年以来、イタリア・アルプスのふもとで最高級
チョコレートを作っています。

「ジャンドゥーヤ」は厳選されたカカオ豆と、イタリア産ヘーゼルナッツ
をブレンドし、型を使わない独自の製法で創られた全く新しいタイプ
のチョコレートです。

一つ一つ丁寧に仕上げたチョコレートは、そのユニークで香り高く、
とろけるような舌触りで、世界各国のグルメから喝采を浴び続ける
イタリア最高級チョコレートです。

JUN - AUG 2019

AZ 784-786