

la cucina



“Cenone”

Weekend Dinner 10/1-11/26

-Antipasto misto-

Antipast misto, five kinds
前菜 5 種盛り合わせ

-Pasta-

Homemade tagliatelle, classic Bolognese
自家製タリアテッレ クラシックボロネーゼ

-Main-

Acqua pazza, fish of the day, seasonal vegetables
本日の鮮魚と季節野菜のアクアパッツァ
or 又は
Grilled beef sirloin, red wine sauce, mashed sweet potato
牛サーロインのグリル 赤ワインソース さつま芋のマッシュ

-Dolce-

Italian dolce plate
イタリアンドルチェプレート

¥7,920

-Beverage-

Free flowing drinks for 2 hours
フリードリンク (120 分)

《 Sparkling Wine 》
Pol Messer Brut
ポールメッサーブリュット

《 Wine 》
Heritage Estate
Chardonnay
ヘリテージ エステート
シャルドネ
Heritage Estate
Cabernet Sauvignon
ヘリテージ エステート
カベルネ ソーヴィニヨン

《 Bottled Beer 》
Kirin Heartland
キリン ハートランド

《 Whisky 》
Dewar's White Label
デュワーズ ホワイトラベル

《 Italian Liqueur 》
Campari, Amaretto, Cinzano
カンパリ アマレット チンザノ

《 Soft Drinks 》
Oolong tea
ウーロン茶
Orange Juice
オレンジジュース
Peach Juice
ピーチジュース
Coca cola
コカ・コーラ
Ginger Ale
ジンジャーエール

¥3,630