

# la cucina

## Sapore Italiano Weekend All-You-Can-Eat Dinner

### Antipasto misto

#### 前菜盛り合わせ

本日のサラダ 鮮魚のカルパッチョ 生ハム トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

### Antipasto

下記の前菜よりお好きなだけお召し上がりください

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 本日のスープ              | 黒毛和牛モモ肉の低温ロースト カルパッチョ仕立て |
| オリーブの盛り合わせ          | トマトとほうれん草のフリッタータ         |
| 野菜のピクルス             | チキンとアーモンドのポルペッティーニ       |
| 鮮魚のカルパッチョ           | トリッパのトマト煮込み              |
| トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ | パルミジャーノ レッジャーノ           |
| 生ハム                 | ゴルゴンゾーラ                  |
| 小海老とズッキーニのジェノベーゼマリネ | ブレッド                     |
| スモークサーモン            |                          |
| トマトとモッツアレラのアランチーニ   |                          |

### Pizza, pasta and risotto

下記のピザ、パスタ、リゾットよりお好きなだけお召し上がりください

|                    |
|--------------------|
| ピッツァ “マルゲリータ”      |
| シェフのおすすめピッツァ       |
| リングイネピッコレ ポンゴレビアンコ |
| スパゲッティ クラシックボロネーゼ  |
| シェフのおすすめパスタ        |
| シェフのおすすめリゾット       |

### Main

#### Fish & Beef Combination

本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル  
アメリカヌソース 黒オリーブ チェリートマト  
サロマ黒牛テンダーロインのグリル  
バルサミコソース

### Dolce

イタリアンドルチェプレート  
コーヒー 又は 紅茶

お子様は前菜、ピザ、パスタ、リゾット、デザートをお楽しみください