

PREFIX COURSE

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース

(右記のメニューよりお選びください)

A ¥6,000 (税込)

スタンダードなプリフィックスコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
BreadXmas特製前菜盛合せ
Special Assorted Appetizersパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)メイン料理
(右記よりお選びください)
Main (Choose one from the list)お口直し
GraniteXmas特製
デザートワゴンサービス
Special Dessertコーヒー・紅茶
Coffe or Tea

B ¥7,500 (税込)

全9品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
BreadXmas特製前菜盛合せ
Special Assorted Appetizersパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)魚料理
Fish肉料理
(右記よりお選びください)
Meat (Choose one from the list)お口直し
GraniteXmas特製
デザートワゴンサービス
Special Dessertコーヒー・紅茶
Coffe or Tea

PASTA パスタ

1. スパゲッティ 自家製パンチェッタと季節野菜のオルトラーナ

自家製パンチェッタに旬の根菜を合わせたオルトラーナ(菜園風)のトマトソースです。
Spaghetti-Original Pancetta and Seasonal Vegetables~Ortorana style~

2. テスタローリ 広島県産 牡蠣と春菊のジェノベーゼ レモンの風味で

パスタの起源と呼ばれる“テストローリ”。広島県産の牡蠣を添えた爽やかな春菊のジェノベーゼソースで。
Testaroli-Oyster and Crown daisy, Genovese sauce Lemon flavor

3. リングイネ 炙り雲丹のアーリオオーリオ (+¥1,500)

シンプルなアーリオ オーリオのパスタが、炙り雲丹の豊かな風味をより引き立てます。
Linguine-Garlic sauce with Seared Sea Urchin

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 木頭柚子と香草オイル

インパデッラは皮をパリッと焼き上げる調理法。徳島の特産「木頭柚子」の爽やかな風味と共に。
Sauteed Fresh Fish of the Day with Yuzu and Herbs oil

Meat 肉料理

2. はかた地鶏もも肉のサルタート バルサミコクリームソース

旨味たっぷりのはかた地鶏と、バルサミコのクリームソースを合わせました。
Sauteed Chicken with Creamy Balsamic Vinegar Sauce

3. ”天草梅肉ポーク” 肩ロース肉の低温ロースト ゼンゼロソース

味わい深い天草産梅肉ポークを低温でじっくりと焼き上げ、相性抜群なゼンゼロ(生姜)のソースで。
Low-temperature Roasted Pork with Ginger sauce4. 国産牛ほほ肉のキアンティワイン煮込み
黒胡椒風味 ”ペポーゾ” オニオンジャム添え (+¥1,000)柔らかな牛ほほ肉をじっくり煮込み、黒胡椒を効かせた逸品。オニオンジャムの甘苦味をアクセントに。
Braised Beef Cheeks in Chianti Wine and Black Pepper, with onion jam

5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて (+¥2,500)

柔らかく焼き上げた和牛フィレ肉を、相性の良いキアンティワイン風味のお塩でお召し上がりください。
Grilled “Wagyu” Beef with Chianti Wine salt*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.

RISTORANTE
MACHIAVELLI
TOKYO