

# 2016 Mimasuya italiano

## ROSSO 4,500円(税込)

### Antipasto 1

・モッツアレラチーズとトマトの風変わりなカプレーゼ

### Antipasto 2

・鱧のフリットと京茄子の田楽仕立て

### Antipasto 3

・仏産鴨胸肉の瞬間スモークと万願寺唐辛子

### zuppa

・含め煮の冬瓜と厚切りサーモンのヴィンソワーズ

### pasta

・ヤリイカと完熟トマトとバジルのペペロンチーノパスタ

### insalata

・色とりどり七菜のみます屋サラダ和風だし風味

### Secondo

・パンチェッタを巻いたあじわい鶏のロール焼き  
夏野菜のカポナータ添え

### dolce

・ヨーグルトのパンナコッタ 真赤な果実と共に



## VERDE 8,500円(税込)

### Antipasto 1

・モッツアレラチーズとトマトの風変わりなカプレーゼ

### Antipasto 2

・鱧のフリットと京茄子の田楽仕立て

### Antipasto 3

・仏産鴨胸肉の瞬間スモークと万願寺唐辛子

### zuppa

・含め煮の冬瓜と本マグロのヴィンソワーズ

### pasta

・スカンピ(手長海老)の軽いトマトソース パヴェッティエニ

### insalata

・フォアグラと賀茂茄子のソテー サラダ仕立て

### Secondo

・和牛ロース肉のピステッカ 赤ワインソース

### dolce

・ドルチェミスト



## AZZURRO 5,500円(税込)

### Antipasto

・モッツアレラチーズとトマトの風変わりなカプレーゼ

### Antipasto 2

・鱧のフリットと京茄子の田楽仕立て

### Antipasto 3

・仏産鴨胸肉の瞬間スモークと万願寺唐辛子

### zuppa

・含め煮の冬瓜と厚切りサーモンのヴィンソワーズ

### pasta

・アサリとウニのトマトソース フェデリーニ

### fritto・insalata

・ヤリイカフリッターを添えたシチリアレモン風味サラダ

### Secondo

・牛フィレ肉のステーキ アンチョビ・ケッパー風味

### dolce

・ヨーグルトのパンナコッタ 真赤な果実と共に

## BIANCO 6,500円(税込)

### Antipasto 1

・モッツアレラチーズとトマトの風変わりなカプレーゼ

### Antipasto 2

・鱧のフリットと京茄子の田楽仕立て

### Antipasto 3

・仏産鴨胸肉の瞬間スモークと万願寺唐辛子

### zuppa

・含め煮の冬瓜と本マグロのヴィンソワーズ

### pasta

・炙ったマグロと九条ネギの 黄トマトソース  
パヴェッティエニ ポンツァルガ風味

### insalata

・色んな貝のガーリックパン粉焼き サラダ仕立て

### Secondo

・牛フィレステーキと燻牛肉の白ワイン煮込み

### dolce

・マスカルポーネのセミフレッド エスプレッソの泡

## SPECIALE 12,000円(税込)

### 旬の食材を吟味したシェフおすすめコース

前菜三品・パスタ・本日の魚料理・本日のお肉料理・ドルチェまでご用意させていただきます。  
※内容は仕入れによって変わります。

※どのコースにもフリードリンクを付けられます！お一人様 2,000円(税込) 90分制で4名様からご利用できます。  
※納涼床の席のご予約についてはコース料理で頂いております。

