



Cena Crocifisso

クローチフィツソ

アミューズ
前菜
パスタ
魚料理 or 肉料理
デザート
小菓子
カフェ

¥6300
(税込¥6930)

Cena Pancia Piena

ピエーナ

アミューズ
前菜
パスタ
魚料理
肉料理
デザート
小菓子
カフェ

¥7800
(税込¥8580)

Cena Speciale

スペチャーレ

内容はシェフのお任せです

アミューズ
前菜
パスタ
魚料理
肉料理
デザート
小菓子
カフェ

¥10000
(税込¥11000)

お料理にあわせたワインコース
各80cc

3杯 ¥3500 (税込¥3850)

5杯 ¥5800 (税込¥6380)

7杯 ¥7800 (税込¥8580)

別途10%サービス料を頂戴させていただきます。



Cena inverno

Speciale(¥11000)はクローチフィッソをご堪能頂けるフルコース
シチリア本店スペシエリテ タコの燻製 青菜のソース
A5 ランクの牛肉を含むフルコース全8皿

Crocifisso もしくは Piena は下記よりメインをお選びください。

Stuzicchino

岩手県産白い果実ホワイトアスパラのブディーノ
黒胡椒風味のチュイルを添えて

Antipasto

本日の前菜盛合わせ

Primo

バジルを練り込んだタリオリーニ
シチリア風アーモンドのソース “トラパネーゼ”

リングイネ 青森県産銀鴨のラグー
フォアグラのマンテカート

Secondo(それぞれお選び頂けます)

本日の鮮魚のソテー カブのネヴィスキアート

牛、豚、鶏肉の煮込み パセリと卵のソース “ボッリートミスト バニェット ヴェルデ”

三重県産松坂ポークのロース肉のロースト マンダリンとバルサミコのソース

本日の和牛 A5 ランクのタリアート(+1980)
そのジュのソース