



## *Cena Siciliana*

### シチリアーナ

アミューズ  
前菜 2 皿  
パスタ 2 皿  
今季の肉料理  
デザート  
小菓子  
カフェ

税込 ¥ 8 9 0 0

## *Cena Pancia Piena*

### ピエーナ

アミューズ  
前菜 2 皿  
パスタ 2 皿  
今季の魚料理  
今季の肉料理  
デザート  
小菓子  
カフェ

税込 ¥ 1 1 0 0 0

## *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 2 皿  
パスタ 2 皿  
明石蛸の燻製  
厳選和牛のロースト  
グラニテ  
デザート  
小菓子  
カフェ

税込 ¥ 1 3 8 0 0

お料理にあわせたワインコース  
各 8 0 c c

4 杯 税込 ¥ 5 5 0 0

6 杯 税込 ¥ 8 2 5 0

8 杯 税込 ¥ 1 1 0 0 0

別途 10% サービス料を頂戴させていただきます。



## Cena

Speciale (¥13800) 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  
本日の厳選和牛を含むフルコース全8皿

### Stuzzichino

嶽きみコーンのパンナコッタ 鮎魚醬のチュイール

### Antipasto

ミネストラフレッタ 野菜の冷製スープ  
赤海老と帆立貝のタルタル

秋田県産ウサギの煮込み  
ミントとケイパーと香味野菜 “スティンピラータ”

### Primo

カッペリーニ 井出トマトの発酵ソース  
川場のブッラータと 900 日熟成どろ豚の生ハム

トリュフのフォンデュータを詰めたトルテッリ  
イタリア産フレッシュポルチャーニのコンパンナ

### Secondo

今季の魚料理  
本日の鮮魚 バジリコとアーモンドのトラパネーゼ

### 今季の肉料理

本州鹿ロースのロースト サンタリアのソース

苦手な食材、リクエストも予約時にお気軽にお伝えください。  
お料理内容等、変更させていただきます。