



## *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

別途 10% サービス料を頂戴させていただきます。



## Cena

Speciale(¥13800)はクローチフィッツ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

牛蒡と里芋のミネストラ 鮎魚醬のチュイール

### Antipasto

フリッタータ モード クローチフィッツ  
イタリア産ポルチーニ茸のソースと黒トリュフ

仔牛の煮込み トンナートのエスプーマ  
ライ麦のグリッシーニ

### Primo

クレソンのタリオリーニ アーリオ・オーリオ  
松茸とすだちの柑橘パン粉

玉葱のトマト煮込みを詰めたフリッジオーネ  
パルミジャーノとハモンセラノー

### Secondo

今季の魚料理 柑橘パン粉がけ  
本日の鮮魚 ブロッコリーピューレとアンチョビ

### 今季の肉料理

北海道産スノーホワイトチェリーヴァレー鴨ムネ肉のロースト  
そのジュとハスカップ

甲州葡萄和牛サーロインのロースト(+1980)

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。