

## ⑨ sense dining

Standard Course **4,950yen**

### Antipasto misto

- ・ スチームチキン&オレンジ&トマトのサラダ  
ヨーグルトドレッシング
- ・ NOVE < 自家製クリームチーズ > 2種類
- ・ コーンドビーフ マスタードマヨネーズ
- ・ カモのスモーク マーマレードマヨネーズ
- ・ コーンドポーク カクテルソース



### Primo Piatto

< タリオリーニ > 6種類の中から好きなものをお選びください



- ・ ビーフラゲー都田スタイル
- ・ 自家製コーンドポークとパルミジャーノレッジャーノ
- ・ スペシャルトリュフソース
- ・ ノルマンディー風コンキリーヤソース
- ・ お野菜が主役のヘルシーサルサポモドーロ
- ・ ベジタブルミートの和風ラグーソース

- ・ スペシャルトリュフソース

### Secondo Piatto

< メイン料理 > 3種類の中から好きなものをお選びください



< Pesce お魚料理 >

- ・ ソフトシェルシュリンプのポアレ  
香り高いオマールソース



< Carne お肉料理 >

- ・ 大山鶏のフリカッセ  
パイリング仕立て



< Carne お肉料理 >

- ・ シェフ渾身の牛肉の煮込み“極”

### Dolce Misto

- ・ スペシャルムース
- ・ オリジナルガトーショコラ

### Café or Tea

- ・ コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ



※写真はイメージです