

# OPERA

---

オペラ

¥ 6,000

## Antipasto

ピンチョス前菜 (7種)

*Assorted seven appetizers "pintuos"*

## Zuppa

バターナッツかぼちゃのポタージュ

*Potage of butternut squash*

## Pasta

スパゲティーニ グアンチャーレと舞茸をオイルの香りで

*Olive oil sauce spaghettini with mushrooms and bacon*

## Carne

表参道bamboo 特製ローストチキン

*bamboo special roast chicken*

## Dolce

ティラミス

*Tiramisi*

## Caffe

コーヒー or 紅茶

*Coffee or Tea*

# LEONARDO

---

レオナルド

¥ 8,500

## Pre Antipasto

ピンチョス前菜 (7種)

*Assorted seven appetizers "pintxos"*

## Antipasto

フォアグラのテリーヌとオレンジのコンフィ ブリオッシュ添え

*Foie gras terrine and confit orange served with brioche*

## Pasta

タリアテッレ オマール海老のテールをトマトクリームソースにあわせて

*Tomato cream sauce tagliatelle with Omar shrimp*

## Carne

イベリコ豚の希少部位“プルマ”のグリル シェリー酒を煮詰めたソースで

*Grilled Pluma Iberico with sherry sauce*

## Dolce

ピンチョスデザート (6種)

*Assorted six desserts "Pintxos"*

## Caffe

コーヒー or 紅茶

*Coffee or Tea*

# DONIZETTI

---

ドニゼッティ

¥ 12,000

## Antipasto freddo

殻付き帆立とフィノッキオの取り合わせ

*Scallop with shell and finocchio*

## Antipasto caldo

モルタデッラと秋茄子のフリット

*Fried fall eggplant and mortadella*

## Pasta

スパゲッティ アツラ アラビアータ

*Simple spicy tomato sauce spaghetti "Arrabbiata"*

## Pesce

トリュフを使用したブロードに 平目のポワレと焼きリゾットを浮かせて

*Sauteed flatfish on the risotto float chicken broth with truffle flavor*

## Carne

熊本県産”赤牛”ロースのグリル 濃厚な赤牛のジュを絡めて

*Grilled Japanese beef "AKA-USHI" from Kumamoto*

## Dolce

モンテ ビアンコ

*Monte bianco*

## Caffe

コーヒー or 紅茶

*Coffee or Tea*