



# Cena Fisso



プリフィクススタイルの全8品のご用意です—All 8 dishes—  
(2名様から承ります Minimum 2 persons)

**¥6,500**

- 小前菜 *Amuse*
- 前菜 *Cold appetizer* (メニュー下よりお選びください)
- 温かい前菜 *Warm appetizer*
- とっておきの 冷たいパスタ *Cold pasta*
- パスタ *Pasta* (メニュー下よりお選びください)
- メインディッシュ *Main dish* (メニュー下よりお選びください)
- デザート *Dessert*
- 小菓子、カフェ *Small Confectionery, Coffee*

\* 前菜・パスタ・メインディッシュを下記よりお選びください

\* You may choose Appetizer, Pasta and Main dish

## — 前菜 *Appetizer* —

**新玉葱のパンナコッタ 帆立貝を添えて**

*Fresh onion Panna cotta with Scallop*

**4種チーズのキッシュ 自家製ピクルス添え**

*4 kinds of cheese Quiche with Homemade Pickles*

**蛸の柔らか煮タンブレロ仕立て サルサエルベ**

*Tender simmered Octopus Tamburello Style with Herb Sauce*

**吉田牧場のチーズ達を使ったNorio風サラダ**

*Vegetable salad with Mozzarella cheese, Caciocavallo cheese, Ricotta cheese*

## — パスタ *Pasta* —

**ズワイ蟹と春野菜のスパゲッティ**

*Spaghetti, Snow crab and Spring vegetables*

**アスパラガスとバジリコのクリームソース フェットチーネ カチョカヴァロチーズ添え**

*Fettuccine, Asparagas and Caciocavallo cheeze with Basil cream sauce*

**川俣シャモのサルシッチャと芽キャベツのトマトソース ペンネ**

*Penne, Game fowl (Chicken) sausage and Brussels sprouts with Tomato sauce*

**シンプルなフレッシュトマトを使ったトマトソース スパゲッティ**

*Spaghetti, Fresh Tomatoes with tomato sauce*

## — メインディッシュ *Main dish* —

**本日の鮮魚のポワレ 徳島県産生海苔のクリームソース**

*Sauteed Fish of the day with fresh Japanese dried seaweed cream sauce*

**オマール海老と鮮魚のポワレ サルサアメリケーヌ (+¥1,200)**

*Sauteed Omar shrimp & Fish with Sauce Américaine (+¥1,200)*

**岩中豚ロースの網焼き 新薩摩芋ソース**

*Grilled Pork with sweet potato sauce*

**本日の和牛の網焼き 赤ワインソース (+ ¥ 1200)**

*Grilled Beef of the day with Red wine sauce (+ ¥ 1200)*