



← R I S T O R A N T E →

CASANOVA

Menu メニュー

La Cantina ラ・カンティーナ

Menu メニュー

\$39 per person | お一人様

The price refers to a full meal
価格はフルコースの食事に関するものです

1 Starter | 1つの前菜

1 First Course | 1つのファーストコース

1 Main Course | 1つのメインコース

1 Dessert | 1つのデザート

STARTERS 前菜

Octopus carpaccio with grilled shrimps, scallop, calamari, and mussels, served with yogurt and lime emulsion, pickle radish and crunchy peppers **

タコのカルパッチョに、海老、帆立貝、イカ、ムール貝のグリル、ヨーグルトとライムのエマルジョン、ラディッシュのピクルス、カリカリのペッパーを添えて*

Arancino stuffed with veal ragout served with tomato cream *

仔牛のラグーソース詰めアランチーノ、トマトクリーム添え

Beef tartare with corn cream and grilled lettuce **

牛肉タルタル、コーンクリームとグリルレタス添え*

Caprese salad chef's style ☞

シェフ流カプレーゼサラダ

SOUP スープ

French onion soup, served with Emmental cheese croutons ☞

フレンチオニオンスープ、エメンタルチーズのクルトンを添えて

Genovese style vegetables Minestrone ☞

ジェノヴァ風野菜のミネストローネ

PASTA パスタ

Spaghetti with cherry tomatoes, shrimps, basil and lobster bisque *

スパゲッティ:チェリートマト、エビ、バジル、ロブスタービスクを添えて

Porcini Mushroom risotto served with scallops of infused truffle cream *

ポルチーニ茸のリゾット、帆立貝のトリュフクリーム添え

Gratinated lasagna alla Bolognese with ground beef sauce *

ボロネーゼ風グラタンラザニア、挽き肉ソースを添えて

MAIN COURSES

メインコース

Grilled half lobster, shrimps served with saffron rice and Mediterranean sauce *

ロブスター、エビ、スカンピのグリル、サフランライス、地中海ソース添え

Swordfish steak coated and panned fried with aromatized bread, crispy fried jumbo shrimps served with olive crushed potatoes, sautéed spinach and freshy chopped tomato and basil sauce *

香ばしいパン粉をまぶしたメカジキのステーキ、大海老のカリカリのフライ、オリーブクラッシュポテトとソテーしたほうれん草、新鮮なトマトとバジルソース添え

Grilled lamb chops served with mint scented jus, dauphinoise potato coated with pistachio and almond *

ミント風味のソースを添えたラムチョップのグリル、ピスタチオをアーモンドをまぶしたドフィノワーズポテトを添えて

Grilled beef steak with chimichurri sauce, Hasselback potato and buttered broccoli *

グリルビーフステーキチミチュリソース、ハッセルバックポテト、バター風味のブロッコリーを添えて

Traditional eggplant Parmigiana served with basil tomato sauce ☞

伝統的なナスのパルミジャーナ、バジル・トマトソース添え

DESSERTS デザート

Alba アルバ:

Light hazelnut mousse, passion fruit cream, hazelnut crunch with chocolate dacquoise

ライトヘーゼルナッツムース、パッションフルーツクリーム、ヘーゼルナッツ克蘭チとチョコレートダックワーズ

Maracuja マラクジャ:

70% dark chocolate mousse, passion fruit mousseline, yellow fruit gelee, chocolate and almond sponge cake

70%ダークチョコレートムース、パッションフルーツムースリーヌ、イエローフルーツゼリー、チョコレートとアーモンドのスポンジケーキ

Pear Toffee and Milk Chocolate Mousse

ペアトフィーとミルクチョコレートムース:

42% milk chocolate mousse, pears poached in caramel, honey cream and pear jelly

42%ミルクチョコレートムース、キャラメルで煮た梨、ハニークリーム、梨ゼリー

PUBLIC HEALTH NOTICE: Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス: 牛肉、鶏肉、豚肉、羊肉、魚、海産物、甲殻類、卵などを、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a member of staff

注記: 食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

* These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged

これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従って解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

☞ Vegetarian dishes.

ベジタリアン料理