
Sette Mari AT LA VERANDA } SEVEN SEAS VOYAGER

SEPTEMBER 14, 2022

ANTIPASTI } APPETIZERS } 前菜

IN THE TRADITIONAL MANNER

イタリア料理の前菜といえば、美味しいアンティパスト（前菜）の数々。この伝統に従って、私たちのシェフ達は、以下の前菜をイタリアの家庭でよく見られる共同のスタイルでお客様のテーブルにお出しするようご案内いたします。また、シェフが特別にご用意したビュッフェの前菜の数々もご賞味ください。

IL CESTINO DEL PANETTIERE - CIABATTA, GRISSINI, PANZEROTTI, FOCACCINE DI PATATE CON POMODORO PACHINO E OLIO D'OLIVA

Sette Mari Bread Basket with Sliced Italian Ciabatta Bread, Crispy Breadsticks, Parmesan Knots Savory Pastry Stuffed with Tomatoes and Mozzarella, and Focaccia with Cherry Tomatoes and Extra Virgin Olive Oil

IL TAGLIERE DI PARMIGIANO E OLIVE

熟成パルメザンチーズとオリーブのマリネ

LA BRUSCHETTA

クリスピーなイタリアブレッドのスライスとトマトのマリネのせ

ZUCCHINE ALLA POVARELLA

ズッキーニのフライ

MOZZARELLINE FRITTE

モッツァレラチーズのフライ 新鮮なトマトソース

LE ZUPPE } SOUPS } スープ

MINISTRONE DI VERDURE

農家風野菜のスープ 大麦とペスト入り

ZUPPA DI FAGIOLI

白いんげん豆のスープ

LE PASTE } PASTA } パスタ

— Della Tradizione —

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

スパゲッティ・カルボナーラ

PENNE RIGATE ALLA BOLOGNESE

ペンネ・ボロネーゼ

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

ポテトのニョッキ クリーミーペストソース

LASAGNE AL FORNO

ラザーニャ・アルフォルノ

— Le Specialità —

CONCHIGLIE ALLE VONGOLE CON SALSА CREMOSA DI CHAMPAGNE

貝殻パスタのあさりのボンゴレ クリーミーシャンパンソース

RISOTTO AI FUNGHI

マッシュルームリゾット

*PUBLIC HEALTH ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK FOR FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

SECONDI PIATTI § MAIN COURSES メインコース

BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

地中海スズキのアクアパッツァ アプラムトマト、人参、セロリ、玉葱、オレガノ

*BISTECCA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA

薄切りサーロインビーフグリル トマトとオリーブケイパーソース

LE SCALOPPINE DI VITELLO

仔牛のスカロッピーニ お好みのソースで調理します

Al Marsala - マルサラ酒とバターソース

Al Limone - レモンソースパセリ入り

COSTATA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA

仔牛のチョップのパン粉フライ トマトソースとモッツァレラチーズのせ

POLLO ALLA CACCIATORA

鶏もも肉のマッシュルームとハーブ入りトマトソース煮 トリュフポレンタ添え

*COSTOLETTE D'AGNELLO CON CREMA DI MELANZANE E MENTA

ラムチョップのグリル ナス、ミントのピューレ、ローズマリー風味グレイビーポテト添え

CIOPPINO

チョッピーノ

伝統的シーフードシユール 海老、ホタテ、ロブスター、あさりムール貝、お魚入。
ガーリックと白ワインでソテーをし、トマトスープでお召し上がりください。

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI

カネローニ

リコッタチーズとほうれん草を詰めたカネローニパスタのオープン焼き
トマトソース

DOLCI § DESSERTS デザート

A SELECTION OF DESSERTS SERVED BUFFET STYLE

デザートをビュッフェよりお選びください

BOMBOLINI

イタリアのドーナツ シナモンとオレンジのソース

PANNA COTTA

パannaコッタ

CROSTATINE DI ALBICOCCHE E PISTACCHI

ピスタチオとマスカルポーネ、アプリコットのタルト

TORTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

チョコレートとハーゼルナッツのケーキ

TIRAMISU

ティラミス

CROSTATATA DI ALBIOCCA

アプリコットタルト

MINISTRONE DI FRUTTA FRESCA

フルーツのミネストローネ

PASTA DI MANDORLE

自家製シシリアンアーモンドクッキー

BISCOTTI NATURALI

シンプルなビスコッティ

CANTUCCINI ALLE MANDORLE

アーモンドクッキー

VINI § WINE

WHITE WINE | XX, Italy

RED WINE | XX, Italy

VINI RISERVA § RESERVE WINE

WHITE WINE | XX, Italy | \$\$

RED WINE | XX, Italy | \$\$
