DINNER

APPETIZER

Prosciutto サヴォア産生ハム	900
Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ	1,000
Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette 真鯛のカルパッチョレモンヴィネグレット	1,500
Octopus and Potato Galician Style タコとじゃがいものガリシア風	1,200
Chef's Selection Vegetables "Bagna Cauda" さいたまヨーロッパ野菜研究会のお野菜のバーニャカウダ	2,800
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,500
Kale Salad with Seasonal Fruits and Gorgonzola 旬果とゴルゴンゾーラのケールサラダ	1,200
Italian Burrata Cheese and Tomato “Caprese” イタリア産ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ仕立て	1,800

HOT APPETIZER

Padron Peppers Fritto パドロンのフリット		700
Fish Fritto Tacos with Fresh Tomato Salsa フィッシュフリットのタコス フレッシュトマトサルサ		600
Steamed Blue Mussels in White Wine ムール貝の白ワイン蒸し	M 1,800	L 2,800
Oven-Baked Jumbo Mushroom with Taleggio ジャンボマッシュルームとタレッジョのオーブン焼き		1,100
Sauteed Foie Gras and Saffron Risotto with Marsala Wine Sauce フォアグラのソテーとサフラン焼きリゾット マルサラワインソース		2,800
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ		1,000
Garlic Shrimp in Olive Oil "Ajillo" エビのアヒージョ		1,000
Baguette バゲット		500
Mashed Potato with Garlic Butter Sauce マッシュポテト ガーリックバターソース		800

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

鮮魚のカルパッチョとからすみ

HOT APPETIZER

ジャンボマッシュルームのオーブン焼き

PASTA

イワシとウイキョウのスパゲッティーニ シチリア風

MAIN

骨付きラム肉のグリル チミチュリソース

DESSERT

宮崎マンゴーと南国フルーツ ココナッツメレンゲ

COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット

PASTA

牛肉のボロネーゼ キタッラ

MAIN

三元豚のグリル スパイシーマスタード

DESSERT

飛騨のたからももとヨーグルトジェラート

COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶

PASTA

Spaghettini with Sardine and Fennel イワシとウイキョウのスパゲッティーニ シチリア風	1,500
Linguine with Potato and Kidney Beans in Basil Sauce "Genovese" ジャガイモとインゲン豆のリングイネ ジェノベーゼ	1,500
Chitarra with Minced Beef in Tomato Sauce "Bolognese" 牛肉のボロネーゼ キタッラ	1,600
Spaghettini with Eggplant and Smoaked Cheese in Spicy Tomato Sauce "Arrabbiata" ナスと燻製チーズのアラビアータ スパゲッティーニ	1,600
Spaghettini with Truffle "Carbonara" カルボナーラとトリュフ スパゲッティーニ	1,900

MAIN

Sauteed Fresh Fish with Fresh Tomato Sauce 鮮魚のソテー フレッシュトマトサルサ	2,400/100g
Chicken Enchilada 鶏肉のエンチラーダ	1,000/1P
Grilled and Instant Smoked Pork Loin 三元豚ロースのグリル 瞬間燻製	2,600/120g
Spice Grilled Lamb Chops with Salsa Verde ラムチョップのスパイスグリル サルサヴェルデ	1,200/1P
Grilled Beef Top Blade with Spicy Mustard 牛ミスジのグリル スパイシーマスタード	3,500/150g
Grilled Wagyu Sirloin with Truffle 黒毛和牛サーロインのグリル トリュフ添え	7,500/150g

DESSERT

Key Lime Pie キーライムパイ	900
Cheese Cake Basque Style バスク風チーズケーキ	900
Pistachio Paris-Brest ピスタチオのパリブレスト	1,100
Peach Melba ピーチメルバ	1,200
Marinated Tropical Fruits トロピカルフルーツのマリネ	1,000
Shaved Ice with Miyazaki Mango 宮崎マンゴーのかき氷	1,500

sereno

If you have any food allergy, and if you need help,Please let us know. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフへお申し出ください。上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。