

Dinner

Antipast : アンティパスト (前菜)

タコのマリネ	¥ 580
イカのマリネ	¥ 630
ローストポーク／ツナのトソース	¥ 650
鴨の薫製サラダ	¥ 980
朝霧牛のタタキ／カルパッチョ仕立て	¥ 1,500
イベリコ豚のソーセージのグリル	¥ 750
スモークサーモン／レモン添え	¥ 1,300

Primo Piatto : プリモピアット (1 番目の皿)

桜海老と水菜のスパゲッティ	¥ 1,500
渡り蟹のスパゲッティ／トマトソース	¥ 1,600
スモークサーモンの平打ち麺／クリームソース (生めん)	¥ 1,550
スパゲッティボローニャ (生めん)	¥ 1,320
帆立貝とグリーンアスパラの平打ち麺／サフランクリームソース (生めん)	¥ 1,550
つけナポリタン (生めん) 富士商工会議所認定 B 級グルメ / Campana スタイル	¥ 1,650

表示料金は、消費税 5%・サービス料 10% を含んだ価格です。
A 10% Service charge and Consumption Tax are included.

Pizza : ディナーピザ

マルゲリータ (トマト・バジル・モッツアレラチーズ)	¥ 1,300
イベリコ豚のソーセージとブロッコリー	¥ 1,650
桜海老とプチトマト	¥ 1,800

Pesce & Carne : ペッシェ (魚料理) カルネ (肉料理)

白身魚のグリル／アクアパッツァ風 (トマト・ケイパー・アンチョビとオリーブオイルのソース)	¥ 1,600
帆立貝と手長海老のグリル／ヴェルサミコ風味	¥ 2,500
朝霧牛のハンバーグ／モッツアレラチーズ風味	¥ 1,400
富士の国の豚ロースのグリル／トマトソース	¥ 1,550
オーストラリア産大麦牛ロースのグリル	¥ 3,700
国産牛ヒレ肉のグリル	¥ 4,800

パン ¥250 ライス ¥250

Dolce : ドルチェ (デザート)

ティラミス	¥ 600
パンナコッタ マチユドニア添え (火を通した、生クリームフルーツカクテル)	¥ 500
ピエモンテ風ボネ (カカオ風味のプリン)	¥ 550
ジェラート盛合せ	¥ 1,000

表示料金は、消費税 5%・サービス料 10% を含んだ価格です。
A 10% Service charge and Consumption Tax are included.