

Dinner Course Menu

ROMA

8,000

accendo Signature Caprese with Farmed Fruit Tomato
and 100% Natural "Hokkaido" Milk Mozzarella

高糖度のフルーツトマトと
北海道産モッツアレラチーズのカプレーゼ

Fusilli Carbonara with Bacon from "Asakusa Ham"
Established in 1932

1932年創業ハム造りの老舗「浅草ハム」の
ベーコンを使用したフジッリのカルボナーラ



Grilled Sustainable Seabream
Served with Buttermilk and Herb Oil

真鯛のグリル バターミルクとハーブオイルソース

or

または

Grilled Tottori "Daisen" Chicken Leg
with Our Sicilian Peperoncino Herbed Spice Rub

ハーブとスパイスでマリネした
鳥取県の銘柄鶏「大山鶏」もも肉のグリル

Vanilla Creme Brulee, Seasonal Fruits & Cinnamon
Sugar Pie, Tonka Beans Ice Cream

バニラクレームブリュレ
季節のフルーツとシナモンシュガーパイ
トンカ豆のアイスクリームとともに

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

NAPOLI

10,800



Sustainable Tuna and Scallop Tartar
with Hokkaido Ricotta Cheese and Trout Caviar

鮪と帆立のタルタル 北海道リコッタチーズと
トラウトキャビアを添えて

Pasta Genovese accendo Style

パスタ ジェノベーゼ アチェンドスタイル



Grilled Sustainable Seabream
Served with Buttermilk and Herb Oil

真鯛のグリル バターミルクとハーブオイルソース

Grilled Australian Beef Sirloin
with Marsala Sauce

オーストラリア産
牛サーロインのグリル マルサラソース

Orange and Vanilla Mousse, Orange Liqueur Jelly,
Passion and Mango Ice Cream

オレンジとバニラのムース オレンジリキュールのゼリー
パッションとマンゴーのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶