



Grill & Italian
accendo

Christmas 2023 Lunch Course Menu

NATALE ナターレ ~クリスマス~

Make Your Own Salad from Station
サラダバー

Butternuts Squash Potage with Truffle Foam
バターナツかぼちゃのポタージュ トリュフ風味の泡とともに



Garlic and Herb Flavored "Aomori Salmon" Steak
with Salsa Verde and Beurre Blanc Sauce
ガーリックとハーブ香る“青森サーモン”のステーキ
サルサヴェルデとブールブランソース

OR

または

Rotisserie Chicken with Italian Honey Mustard Sauce and Herb Salt
国産鶏のロティサリーチキン イタリアンハニーマスタードソースとハーブソルト

White Tiramisu with Mixed Berry Compote and Pistachio Gelato
ホワイトティラミス ミックスベリーコンポートとピスタチオジェラート添え

Seafood with this logo and label comes from
an ASC certified sustainable fishery.

私たちはサステナブル・シーフードを提供するためにASC CoC認証を取得しています。



このロゴがついた水産物は、ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した
責任ある養殖場で育てられた水産物です。

www.asc-aqua.org
ASC-C-03151



Grill & Italian
accendo

Christmas 2023 Lunch Course Menu

PLEGARE プレガーレ ~祈り~

accendo Signature Caprese with Farmed Fruit Tomato
and Natural "Hokkaido" Milk Mozzarella
高糖度のフルーツトマトと 北海道産モツァレラチーズのカプレーゼ

Porcini Mushroom Cream Pasta
ポルチーニ茸のクリームパスタ



Garlic and Herb Flavored "Aomori Salmon" Steak
with Salsa Verde and Beurre Blanc Sauce
ガーリックとハーブ香る “青森サーモン”のステーキ
サルサヴェルデとブールブランソース

Rotisserie Chicken with Italian Mustard Sauce and Herb Salt
国産鶏のロティサリーチキン イタリアンハニーマスターードソースとハーブソルト

Bûche de Noël with Mulled Wine Tea Mixed Berry Compote
and Pistachio Gelato
ブッシュドノエル グリューワインティーのミックスベリーコンポート
ピスタチオジェラート添え

Seafood with this logo and label comes from
an ASC certified sustainable fishery.

私たちはサステナブル・シーフードを提供するためにASC CoC認証を取得しています。



このロゴがついた水産物は、ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した
責任ある養殖場で育てられた水産物です。

www.asc-aqua.org
ASC-C-03151