



Grill & Italian  
accendo

## Festive Lunch Course Menu

Make Your Own Salad from Station  
サラダバー

...

Butternuts Squash Potage with Truffle Foam  
バターナッ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

...

Italian Pudding with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream  
イタリアンプリン キャラメルソース バニラアイス添え

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](http://www.asc-aqua.org)  
ASC-C-03151



Grill & Italian  
accendo

## Festive Lunch Course Menu

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ツアレラチーズのカプレーゼ

Porcini and Various Mushrooms Cream Pasta  
ポルチーニ茸とミックスマッシュルームのクリームパスタ



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

Roasted Angus Beef with Chianti Sauce  
アンガス牛のロースト キャンティソース

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](http://www.asc-aqua.org)  
ASC-C-03151