



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
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ッ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
ASC-C-03151