

Dinner Course Menu

Speciale

～スペシャール～

5,500

Make Your Own Salad from Station + Pasta or Pizza or Risotto + Dessert

サラダビュッフェ + パスタ、ピッツァ または リゾット + デザート

PASTA

Pasta, Premium Brand "La Molisana" from Southern Italy, Served with Freshly Grated Parmesan Cheese

パスタは南イタリアの老舗ブランド「ラ・モリサーナ」を使用しています。削りたての香り豊かなパルメザンチーズとともに楽しみください。

Bucatini 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ブカティーニのカルボナーラ

Spaghettoni Bolognese
with Free Range Organic Grass Fed Beef

自然に近い放牧飼育牛を使用したボロネーゼ

Cold Capellini with Squid and Fruit Tomato

ヤリイカとフルーツトマトの冷製カッペリーニ

Cold Genovese Caprese Style

冷製ジェノベーゼ カプレーゼスタイル

PIZZA

Pizza Made with Premium Italian Flour "Caputo"

アチェンドのピッツァは、ナポリのトップ小麦粉ブランド「カプート」を使用しています。

Margherita with Grated Mozzarella
and Bocconcini di Bufala

2種類のモッツアレラチーズで焼き上げたマルゲリータ

Calzone with Arugula and Ham

ルッコラとハムのナポリ風カルツォーネ

Four-Cheese Pizza
Gorgonzola, Mozzarella, Brie, Parmesan

チーズ好きにはたまらないクワトロチーズ

Pizza Pepperoni

ペパロニピッツァ

Paprika and "Manganji" Peppers

パプリカと万願寺唐辛子のピッツァ

RISOTTO

Summer Vegetables Bianca Risotto

瀬戸内レモン香る夏野菜のリゾット

Seafood Pescatore Risotto

シーフードのペスカトーレリゾット

Additional Charge 1,000

追加料金 1,000

*BAP certified mussels

※BAP認証ムール貝使用。

DESSERT

Seasonal Gelato

季節のジェラート



Dinner Course Menu

Brillante

～ブリランテ～

8,500



Marinated "AOMORI SALMON" with Avocado Tartar and Lumpfish Caviar

“青森サーモン”のシトラスマリネとアボカドのタルタルランプフィッシュキャビア添え

White Corn Soup with Truffle Flavored Foam

白トウモロコシのポターージュ トリュフ風味の泡とともに

～Main Choice～

Roasted by Rotisserie Oven with Seasonal Vegetables
※Please Choose One of the Main Dishes Below

～メインチョイス～

ロティサリーオーブンで焼き上げたメインディッシュと季節の野菜
※下記より1品お選びください。

Japanese Pork Belly Porchetta with Marsala Sauce

国産豚のポルケッタ マルサラソース

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

Herb Roasted Australian Lamb leg

オーストラリア産ラムレッグのハーブロースト

Roasted Beef Chianti Sauce
Additional Charge 1,000

アンガス牛のロースト キャンティソース
追加料金 1,000

Grilled Japanese Beef Sirloin "Tagliata"
Additional Charge 2,000

国産牛サーロイン“タリアータ”
追加料金 2,000

Italian Pudding and Vanilla Ice Cream

イタリアンプリン バニラアイス添え

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶



Dinner Course Menu

Supremo

～シュプレーモ～

12,000

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チーズのカプレーゼ

Summer Vegetables Bianca Risotto

夏野菜のリゾット

Grilled "Suzuki" Sea bass with Tomato Salsa Sauce

江戸前船橋瞬めずきグリルメルロービネガーのトマトサルサ

Grilled Beef Tenderloin with Marsala Sauce and Red Wine Salt

牛ヒレ肉のグリルマルサラソース赤ワインソルト添え

Passion and Coconut White Chocolate Mousse
Lemon and Mango Macaroon Coconut Ice Cream

パッション&ココナッツホワイトチョコレートムース
レモンとマンゴーのマカロンココナッツアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶