

# Dinner Course Menu

## Speciale

～スペシャール～

6,350

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

Porcini and Mixed Mushrooms Bianco

ポルチーニ茸とミックスマッシュルームのビアンコ



Tomato Cream Pasta with Shrimp,  
Kujo Green Onion and Leek

海老、九条ネギと西洋ネギのトマトクリームパスタ

## 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, Boiled Egg and Ham

ルッコラとハム、ゆで卵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

Squid, Bottarga and kujo Green Onion Pizza

イカ、カラスミ、九条ネギのピザ ミントとともに

## RISOTTO

Tomato Risotto with Fried Eggplant and  
Kujo Green Onion

揚げ茄子と九条ネギのトマトリゾット



Risotto With Porcini Mushrooms,  
Asparagus and Scallops Risotto

ポルチーニ茸、アスパラガスとホタテのリゾット

Additional Charge ..... 1,000

追加料金 ..... 1,000

## DESSERT

Seasonal Gelato

季節のジェラート

# Dinner Course Menu

## Brillante

～ブリランテ～

9,800



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

Butternuts Squash Soup Cinnamon Flavor

バターナッツかぼちゃのポターージュ シナモン風味

～Main Choice～

～メインチョイス～

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

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 Sause 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～

13,500

---

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

Tomato Risotto with Fried Eggplant  
and Kujo Green Onion

揚げ茄子と九条ネギのトマトリゾット

Grilled "Suzuki" Sea bass with Tomato Salsa Sauce

江戸前船橋瞬めすずきのグリル メルロービネガーのトマトサルサ

Grilled Beef Tenderloin with Sautéed Foie gras Marsala Sauce

牛ヒレ肉のグリル フォアグラ添え マルサラソース

Apple and caramel dacquoise  
French marron cream, blackcurrant gelato

りんごとキャラメルのだックワーズ  
フランス産マロンクリーム カシスのジェラート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶