

# 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

Broccoli Pasta with Anchovies and Dried Tomato

ブロッコリーパスタ アンチョビとドライトマトとともに

Spaghettoni Bianco with Squid, Shurimp,  
Clam, Mussel and Fresh Tomato

イカ、エビ、あさり、ムール貝とフレッシュトマトのビアンコ

## 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

Tuna and Mixed Mushrooms Boscaiola

ツナとミックスマッシュルームのボスカイオーラ

Jamon Serrano and Arugula Pizza

生ハムとルッコラのピザ

## RISOTTO

Bianco Risotto  
Porcini and Mixed Mushrooms

ポルチーニ茸とミックスマッシュルームのビアンコリゾット

 Tomato Risotto with Snow Crab and Leek  
Additional Charge ..... 1,000

ズワイガニと西洋ネギのトマトリゾット  
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

Roasted Cauliflower Cream Soup

ローストカリフラワーのポタージュ

～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 Sauce and Herb Salt

国産鶏のロティサリー  
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

Bianco Risotto Porcini and Mixed Mushrooms

ポルチーニ茸とミックスマッシュルームのビアンコリゾット

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

Yuzu Citron and Kumquat  
No-Baked Cheesecake with Yuzu Sherbet

柚子と金柑のレアチーズケーキ 柚子シャーベット添え

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶