

# Special Course ANGELLO "Piacere"

ピアチェーレ ~喜び~

全6皿のコース(○のメインディッシュをチョイス)もしくは全7皿のコースをお選びください  
Please choose between the six dishes course and the seven dishes course

## 5plate

¥6,500

## 6plate

¥8,000

前菜【Inizio/ Starter】



一口の前菜

One bite appetizer

冷前菜【Antipasto/ Appetizer】



桜鱒のマリネ ほうれん草クレープのカネロニ仕立て アーモンドミルクとトマトのアクセント  
Marinated masu salmon in a cannelloni style spinach crepe with almond and tomato sauce

パスタ【Primo Piatto/ Entrée】



桜海老とレモンのタリオリーニ

Lemon pasta tagliolini with crayfish "sakuraebi"

メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】



魚介の出汁を使用した ホウボウのアクアパッツァ

"Acquapazza" style sea robin with seafood soup



仔牛タンのソテー アンチョビとパセリのコンディメント

Tongue of veal pasery and anchovy dressing

デザート【Dolce / Dessert】



チーズムース 甘夏のキャラメリゼとチョコレートのサブレと共に

Cheese mousse with caramelized orange and small pieces of chocolate

食後のお飲み物【Caffè】

エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー

Italian espresso, coffee, tea, herb tea

恐れ入りますがテーブルごとに皆様同一のご注文をお願いいたします。  
アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください  
(誠に勝手ながら全てのメニューにサービス料10%を別途頂戴いたしております)  
Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.

# Special Course ANGELLO "Degustazione"

デグスタツィオーネ～味の階段を登る～

コースをお選びください

Please choose one of the three courses

8plate  
¥10,000

9plate  
¥12,500

9plate  
¥15,000



前菜【Inizio / Starter】

一口の前菜

One bite appetizer



前菜【Antipasto / Appetizer】

春野菜のカポナータ モダンスタイル

Modern style spring vegetables in Sicilian style "caponata"



前菜【Antipasto caldo / Appetizer】

イダコのフリット ウイキョウとオレンジのサラダ

Fried webfoot octopus with fennel and orange salad



パスタ【Primo Piatto / Entrée】

赤座海老とアーティチョークのスパゲティ

Spaghetti with artichokes and shrimps "akazaebi"



グリーンアスパラガスとスルメイカのカポラータ

Capolata pasta with green asparagus and squid "surumeika"



メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】

鱈のソテー 赤キャベツ添え プラネタ社EXオイルの香りと共に

Mackerel with sweet and sour red cabbage and olive oil



仔羊のロースト レモンとアーモンドのソース セルバチコのピューレ

Roasted lamb ribs with lemon, almond sauce and selvatico puree



国産牛サーロインの低温調理 グリーンピースのピューレ オレンジのコンディメントとコラトゥーラのアクセント

Sous vide Japanese cattle steak "Kokusangyu" with greenpeas puree, angelo ponzu orange and "colatura" of anchovy



黒毛和牛フィレ肉のステーキ ローズマリーの香る野菜と共に

Japanese black cattle steak "Kokusangyu" with vegetables flavored with rosemary



小さなデザート【Pre-dessert】

プラネタオリーブオイルのジェラート

Planeta olive oil gelato



デザート【dessert】

アーモンドミルククリームのみルフィーユ 蜂蜜のジェラートを添えて

Millefeuille with almond cream and honey ice-cream

食後のお飲み物【Caffè】

エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー

Italian espresso, coffee, tea, herb tea

恐れ入りますがテーブルごとに皆様同一のご注文をお願いいたします。  
アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください  
(誠に勝手ながら全てのメニューにサービス料10%を別途頂戴いたしております)  
Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.