

Menu Degustazione dell' Antico Genovese コース、セットメニュー

(テーブル単位でお願いいたします)

Menu degustazione casuale dello chef

カジュアルディナーコース

3800円

皆様 御一緒のメニューになります 皆様でご相談のうえパスタ料理、メイン料理をお決めください。 苦手なものがございましたらご相談ください。

2名様以上から、テーブル単位のご注文をお願いいたしております

始まりの一皿 pre antipasto

アミューズ (小さな前菜) 3品盛り合わせ

前菜 antipasto

アンティコジェノベーゼ定番の6種類の前菜の盛り合わせ

パスタ料理 2種類 2 tipi di primi piatti

1 皿目のお好きなパスタ料理

2 皿目のお好きなパスタ料理

(メニューからお選びください 星☆マークは+200円)

メイン料理 secondo piatto

本日のメイン料理の盛り合わせ (+300円)

その日の鮮魚のソテー リグーリア風魚のスープ”チュッピン”

千葉県産いも豚肉のロースト 燻製塩がけ

牛もも肉のロースト バルサミコソース または ゴルゴンゾーラのクリームソース

愛媛産真鯛とあさり、ブラックオリーブ、フレッシュトマトの白ワイン蒸し リグーリア風

オーストラリア産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ブラサート仕立て

千葉県産きんそう鶏のフリット シーザーサラダ仕立て

ハンガリー産鴨胸肉のロースト 濃縮したブドウジュースの赤ワインソース

アメリカ産牛肩ロース肉のロースト バルサミコソース 又は グラナーチーズソース (+200円)

ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト フレッシュトマト入りのスーゴ ディ アロースト (+500円)

北海道産エゾ鹿もも肉のレアロースト ぶどうの赤ワインソース (+700円)

骨付き乳のみ仔牛のロースト アンチョビとケッパーの白ワインソース (+300円)

デザート dolce

5種類のデザートの盛り合わせ

食後のお飲物

3名様以上はコース、セットはご予約でご案内させていただきます (消費税、席料込)

セットメニュー menu degustazione con la scelta

メニューから お好きなものをお選びいただいたのセットメニューです。例えば、バジリコのジェノバペーストと小エビ、緑野菜の**トロフィエ**とシンプルディナーセット（1500円+1800円）で3300円となります。

Cena Semplice シンプルディナーセット

1800円

小さな3種類の前菜の盛り合わせ

1 皿目のお好きな前菜

2 皿目のお好きな前菜

3 皿目のお好きな前菜

下記の中からお選びくださいませ（皆様ご一緒のメニューになります）

アンティコジェノベーゼの前菜7種類の盛り合せ（2皿分として）

色々な野菜のフリット バーニャカウダあえ

自家製ハムのツナソースかけ ミモザ仕立て

トリュフ風味のきのこのミンチとホワイトソースを詰めた 小玉ねぎのロースト

フォワグラのクレームブリュレ りんごのカラメリゼのせ クラッカー添え

ジェノベーゼのアランチーニ、豚足のコロッケ、オリーブの詰め物のフリットの盛り合わせ

揚げナスとミートソースのモッツアレラチーズのせのオープン焼き

ジェノベーゼのスクランブルエッグ、魚介のミンチのトマトソース

イタリア産サラミ類の盛り合わせ パニッサフリッタ添え

小エビ入りのインサラータルッサ ビーツのソース添え

生ハムとオリーブ、ゆで卵、色々な野菜のシーザーサラダ仕立て

リグーリア風魚の裏ごしスープ”チュッピン” 小さな鮮魚のソテー添え（+100円）

4種類のチーズの盛り合わせとクラッカー（+150円）

デザート3種盛り合わせと食後のお飲み物（+150円）

デザート5種盛り合わせと食後のお飲み物（+350円）

追加で一種類 450円でお付けできます