

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

※5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）

Menu degustazione casuale dello chef

カジュアルディナーコース

3,800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

※下のメニューの中からお選びください 2種類選べるメイン料理の盛り合わせ（+300円）

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（盛り合わせ+100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”（盛り合わせはソースになります）

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

秋鮭のソテー キノコのクリームソース

千葉県産ダイヤモンドポークの白ワイン煮込みブラサート仕立て

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

七面鳥と生ハムのサルティンボッカ風 白ワインソース

NZ産骨付き仔羊肉のスコッタディート ニンニクとローズマリー風味 (盛り合わせ+200円、単独400円)

その他のメイン料理 (盛り合わせでは ご提供することができません)

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 (+400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)

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

Cena Semplice シンプルディナーセット

1,800円

※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、緑野菜のトロフィー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。

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)

アンティコジェノバペースの前菜7種類の盛り合せ (+450円又は2種類として)

ジェノバペースのアランチーニ、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

リグーリア風豆のスープ”メッシュューア”、むぎいかのソテーローズマリー風味添え

熟成仔牛もも肉の”ヴィテッロ トンナート” ミモザ仕立て

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

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

山形県産庄内豚と鶏レバーのパテドカンパーニュ アンティコジェノベーゼ風

フォワグラのクレームブリュレ クラッカー添え

牛カルビ肉のトマト煮込み”ストラコットジェノベーゼ”

生ハムと穀物、色々な野菜のシーザーサラダ仕立て

北海道産たらこの白子のカダイフ巻きのオープン焼き (+200 円)

小さな鮮魚のソテーとリグーリア風魚の裏ごしスープ”チュッピン”

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)

※一種類 450 円で追加をお付けできます