

TENOHA & STYLE RESTAURANT

DINNER MENU

APPETIZER

シェフオスメの季節素材を使った前菜盛り合わせ Seasonal Appetizer Platter	2persons (+1per)	1800 900
パルマ産 16ヶ月熟成 生ハム 16 Months Aging Raw Hum from Parma	Full Half	1200 650
半熟卵とパルマ産 16ヶ月熟成 生ハムサラダ Raw Hum Salad with Softbiled Egg		1600
水牛モzzarellaチーズとフルーツトマトのカプレーゼ Mozzarella of Buffalo , Fruits Tomato		1600
自家製ピクルス Homemade Pickles		600
モアーク農園の有機ルッコラとパルミジャーノのサラダ Organic Rucola from "MOAKU" Farm & Parmigiano Salad		900
ナポリ名物 生海苔のゼッポリーネ Zeppoline of Prawn Shrimp with Raw Seaweed		800
ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussels in White wine		1600
本日の鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio		1800
チーズ3種盛合せ Assorted 3kinds Cheeses		1500

PASTA

カルボナーラ “たむらのタマゴ”とグアンチャーレ Carbonara		1100
アマトリチャーナ グリーチャ 白いアマトリチャーナ White Amatriciana Guanciale and Onion		1200
ジェノベーゼ ジャガイモとインゲンのバジルソース Spaghettoni Genovese		1300
ボロネーゼ 牛肉の煮込みとキノコ Bolognese Stewed Beef and Mushrooms		1600
ポモドーロ 水牛モzzarellaチーズとフルーツトマトのトマトソース Spaghettoni Pomodoro]		1500
パッパルデッレ 手長海老のトマトクリームソース Pappardelle Tomato Cream Sauce with Fresh Prawns		2200

PIZZA

本日のピッツァ Today's Recommended Pizza	Ask the Staff or Blackboard	ASK
マルゲリータ Margherita	モッツアレラ・バジリコ・トマトソース Mozzarella・Basil・Tomato Sauce	1300
ロマーナ Romana	アンチョビ・オレガノ・バジリコ・モッツアレラ・トマトソース Anchovy・Oregano・Basil・Mozzarella・Tomato Sauce	1400
マルゲリータ コン リコッタ Margherita on Ricotta	モッツアレラ・リコッタ・バジリコ・トマトソース Mozzarella・Ricotta・Basil・Tomato Sauce	1500
ディアボラ Diavola	辛いサラミ・バジリコ・モッツアレラ・トマトソース Spicy Salami・Basil・Mozzarella・Tomato Sauce	1500
バンビーナ Bambina	生クリーム・プロシュート・コーン Fresh cream・Prosciutto・Corn	1600
クワトロフォルマッジ Quattro Formaggi	モッツアレラ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・タ Mozzarella・Parmigiano・Gorgonzola・Taleggio	1700
テノハ TENOHA	生ハム・ルッコラ・ミニトマト・モッツアレラ Prosciutto・Rucola・Mini Tomato・Mozzarella	1800
*お好きな組み合わせで-half & -halfをご用意出来ます。(+200)		

MEAT



～CHIANINA BEEF キアニーナ牛～

サンジョッベ社では更なるおいしさのために上半身14日、下半身40日以上もの熟成期間を設けています。
湿度と温度を徹底管理したドライエイジング製法によって、時間をかけ熟成された肉は深みのある風味を醸し出します。
キアニーナ牛の歴史は古く、2000年以上前にさかのぼります。滑らかな白い肌と漆黒の角、雄大な身体は気品に溢れ、
古代ローマ時代の式典でも重用されたほどです。イタリアの最上級の品質を誇るキアニーナ牛I.G.P.を是非ご賞味ください。

イタリア産キアニーナ牛 赤ワイン煮込 Stewed Red Wine of Beef "CHIANINA"		1800
鹿児島県産 和牛のタリアータ Grilled Cut of Beef "WAGYU" from KAGOSHIMA		3000
山形県産 ハーブ香る豚肩ロースのロースト Roast Pork from YAMAGATA		2200
ディナータイムはコペルト(パン代・席料)としてお一人様300円頂いております。		

INFORMATINON

〈COURSE〉

Amuse アミューズ

Appetizer 前菜

Pasta パスタ

Main メインディッシュ

Dessert デザート

Café カフェ

¥4,800

お客様のお好み（アレルギーやNG食材等）をお聞きかせ頂き、
シェフお任せのコースをご提供致します。

※仕入れの状況等により、ご提供出来ない場合も御座います。
予め、ご理解頂きますようお願い申し上げます。

〈Private Party〉

人前式、結婚式、2次会、企業セミナー・商品販促等、
多岐に渡る貸切のご利用を頂いております。
全体貸切、キッチンスタジオ・個室・中庭・裏庭等の
施設一部のみのお貸切も承っております。

■付帯機器

プロジェクター、スクリーン、マイク、AV機器

■サプライズ

ピッツァでファーストバイト、ウェディングケーキ、ホールケーキ 他

■収容人数

- ・全体 着席90名様、立食200名様
- ・個室 着席8名様
- ・キッチンスタジオ 着席26名様、立食40名様

詳細は、スタッフまでお尋ね下さいませ。