

# TENOHA&STYLE RESTAURANT

## PRIFIX DINNER COURSE

COURSE		L.O 21:00
<b>COURSE A</b> 3800	<b>COURSE B</b> 5000	
Appetizer 前菜	Appetizer 前菜	
Pizza ピッツァ	Today's Fish Cuisine 本日の魚料理	
Pasta パスタ	Pasta パスタ	
Today's Dessert 本日のデザート	Main Dish メインディッシュ	
Café カフェ	Today's Dessert 本日のデザート	
	Café カフェ	

\*コースの前菜・ピッツァ・パスタ・メインディッシュはメニューからお選びいただけます。  
\*コースはテーブル単位で承ります。

## APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ その日のスタイルで  
Today's Style Fish Carpaccio

カボナータと温泉卵 パルマ産生ハムと共に  
Caponata & Hot Springs Egg w/ Parma Raw Ham

前菜の盛り合わせ (+600)  
Appetizer Platter

本日の前菜  
Today's Appetizer

## PIZZA

マルゲリータ  
Margherita  
ロマーナ  
Romana  
ディアボラ  
Diavola  
ソレンティーナ  
Sorrentina  
ハーフ&ハーフ (+300)  
Harf & Harf  
クワトロフォルマッジ (+300)  
Quattro Formaggi  
テノハ (+500)  
TENOHA

モッツアレラ・バジリコ・トマトソース  
Mozzarella・Basil・Tomato Sauce  
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  
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  
レモン・燻製モッツアレラ・グラナパダーノ・バジリコ  
Lemon・Provola Affumicato・Grana Padano・Basil  
マルゲリータ&クワトロフォルマッジ  
Margherita & Quattro Formaggi  
モッツアレラ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・タレggio  
Mozzarella・Parmigiano・Gorgonzola・Taleggio  
生ハム・ルコラ・ミニトマト・モッツアレラ  
Prosciutto・Rucola・Mini Tomato・Mozzarella

## PASTA

タリオリーニ 小柱・チェリートマト・コラトゥーラのソース シブレットとボットアルガと共に  
Taglioloni / Small column・Cherry Tomato・Colatura Sauce w/ Bottarga Sauce  
スパゲッティニ トマトとバジリコのソース リコッタサラータのアクセント  
Spaghettini / Tomato Sauce w/ Basil & Ricotta Cheese on Top  
クアドレッティ 森林鶏とトウモロコシのラグー マルサラ酒風味 サマートリュフを散らして (+600)  
Quadretti / Chicken & Cone Ragout w/ Summer truffle on Top

本日のパスタ  
Today's Pasta

## MAIN DISH

本日の肉料理  
Today's Meat Dish

黒毛和牛のタリアータ (+1000)  
WAGYU Beef Steak

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。

There is a cover charge of 300yen per guest