ITALIAN
PORTONE
DINNER MENU

【お気軽5品カジュアルコース　￥4,200】

PREMIER HOTEL
MOJIKO

【Sutuzzchino　本日お楽しみの一皿】
Ⅰ.人参のムース
【Antipasto　旬の前菜盛り合わせ】
Ⅱ.関門タコのジェノベーゼ・アンコウのナポリ風煮込み・生ハムのサラダ仕立て
【Primo.Piatto　パスタ】
Ⅲ.烏賊とアスパラガスのスパゲッティーニ
【Secondo.Piatto　メインディシュ】
Ⅳ.“錦雲豚”ロースのオーブン焼き　バルサミコソース
【Dolce　デザート】
Ⅴ.フルーツと白ワインのジュレ

【旬の6品　シェフ拘りの港町リゾートコース　￥5,300 】

◇コース内容

Ⅰ.Sutuzzichino	本日お楽しみの一皿
Ⅱ.Antipasto.Misto	前菜の盛合せ
Ⅲ.Antipasto.Caldo	拘りの温菜
Ⅳ.Primo.Piatto	パスタ
Ⅴ.Secondo.Piatto	メインディシュ
Ⅵ.Dolce	デザート

※コース料理にはパンと食後のコーヒーも含みます

Sutuzzchino　本日お楽しみの一皿
・人参のムースとコンソメのジュレ

Antipasto.Misto　旬の前菜盛合せ
・関門タコのジェノベーゼ・アンコウのナポリ風煮込み・生ハムのサラダ仕立て

Antipasto.Caldo　拘りの温菜
・ズワイガニのクレープ　トマトとクリームのソース

Primo.Piatto　パスタ　　1品お選び頂けます
・烏賊とアスパラガスのスパゲッティーニ　カラスミの香り
・博多地鶏と春キャベツのスパゲッティーニ
・リコッタチーズのトルテッリーニ　パルミジャーノチーズと茸のラグー　※生パスタ
※パスタ以下料理へのご変更はアップグレードで変更可能です。別途ご料金を頂戴致します。
・魚介のスパゲッティーニ ペスカトーレ　＋￥500

Secondo.Piatto　メインディッシュ　　1品お選び頂けます
魚料理
・真鯛のヴァプール　アサリとレモンのブールブランソース
肉料理
・“錦雲豚”ロースのオーブン焼き　バルサミコソース 自家製林檎ジャム
※メインディシュ以下料理へのご変更はアップグレードで変更可能です。別途ご料金を頂戴致します。
・萩のあまだい 鱗焼き 季節野菜とヴァンブランソース　＋￥1,100
・九州産フィレ肉のポワレ　マルサラソース　＋￥2,200
・特選さが牛フィレ肉のポワレ　マルサラ酒のソース　＋￥3,300

Dolce　デザート　　1品お選び頂けます
・フルーツと白ワインのジュレ　レモンのシャーベット
※デザート以下料理へのご変更はアップグレードで変更可能です。別途ご料金を頂戴致します。
・苺のミルフィーユと自家製生チョコレート　＋￥500

お子様メニュー

お子様ハンバーグディナー　/　￥1,400　・サラダ ・スープ ・ハンバーグ ・デザート ・パン ・ジュース

※ 価格はすべてサービス料込・税込です。 ※ 当日のご予約も承っております。ご予約の際はフロント内線100番までお電話下さいませ。