BASILICO
ITALIAN TRATTORIA

セナ
CENA

1名様料金 ¥6,500
Price Per Person

ディナー　Dinner 5:30 P.M. – 8:00 P.M.

◎ 本日の前菜　Appetizer of the day
◎ 本日のパスタ　Pasta of the day
◎ メイン料理　Main Dish
◎ デザート　Dessert
◎ コーヒー又は紅茶　Coffee or Tea
● スープ追加　Additional Soup　¥600

冬のイタリアンコース
Winter Italian Course

1名様料金 ¥8,800
Price Per Person

ディナー Diner 5:30 P.M～8:00P.M
12/1～3/1 (＊12/20-12/25,12/31-1/4は除外)

◎ イチゴとブラータチーズ、トマトのカプレーゼ
Strawberry, Burrata Cheese and Tomato Caprese
◎ マッシュルームスープ
Mushroom Soup
◎ 猪肉のラグー　パッパルデッレ
Pappardelle with Wild Boar Ragu
◎ 合鴨のロースト　ヴィンコットソース
Roast Duck with Vin Cotto Sauce
◎ モンブラン ティラミス　バニラソース　ミックスベリージェラート添え
Mont Blanc Tiramisu with Vanilla Sauce and Mixed Berry Gelato
◎ コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea
● メイン料理を国産牛サーロインに変更　＋￥1,500
Change the Main Dish to Japanese Beef(A)
● さらに国産牛サーロインの上にフォアグラのポワレ追加　＋¥1,500
Additional Foie Gras on top of Japanese Beef(A)

Antipasti（前菜）

生ハムサラミの盛り合わせ(P) ¥2,300
Assorted Prosciutto and Salami Platter(P)

イチゴと生ハム　ブラータチーズのサラダ仕立て(P) ¥3,000
Strawberry and Prosciutto and Burrata Cheese Salad (P)

イカのフリット　アンチョビマヨネーズ ¥2,000
Fried Squid with Anchovy Mayonaise

Pasta（パスタ）

リングイネ　ジェノベーゼ(V) ¥2,200
Linguine Genovese(V)

ペペロンチーノ　スパゲティー (V) ¥2,300
Pepperoncino Spaghetti (V)

アラビアータ　ペンネ (V) ¥2,300
Arrabbiata Penne (V)

ポモドーロ　スパゲティー (V) ¥2,300
Pomodoro Spaghetti (V)

ボロネーゼ　タリアテッレ (A) ¥2,400
Bolognese Tagliatelle (A)

ローマ風カルボナーラ　タリアテッレ (P) (A) ¥2,400
Carbonara Roman Style Tagliatelle (P) (A)

キノコのリゾット(A) ¥2,600
Mushroom Risotto(A)
※リゾットはイタリア米を使用しております。
We use Italian rice for risotto.

Secondi Piatti（メイン料理）

国産牛サーロインのグリル 窯焼き野菜とマルサラソース (A) ¥5,900
Grilled Japanese Beef Sirloin and Vegetables with Marsala(A)

タイと季節野菜の窯焼き　バジルソース ¥4,600
Grilled Sea Bream and Seasonal Vegetables with Basil Sauce

雛鳥と季節野菜の窯焼き　バルサミコソース ¥4,600
Grilled Chicken and Seasonal Vegetables with Balsamic Sauce

ソーセージの窯焼き　粒マスタード ¥2,500
Assorted Grilled Sausages with Whole Grain Mustard

季節野菜の窯焼き盛り合わせ　レモン　フルールドセル ¥2,300
Assorted Grilled Seasonal Vegetables with Lemon and Fleur Sel

Minestra（スープ）

ミネストローネ ¥1,400
Minestrone

Pizza（ピザ）

マルゲリータ (V) ¥2,500
〈トマトソース〉モッツァレラ　バジル
Pizza Margherita〈Tomato Sauce〉
Mozzarella and Basil

ディアボラ (P) ¥2,700
〈トマトソース〉モッツァレラ　スパイシーサラミ　レッドオニオン
Pizza Diavola〈Tomato Sauce〉
Mozzarella, Spicy Salami and Red Onion

プロシュート (P) ¥2,900
〈トマトソース〉モッツァレラ　生ハム　ルッコラ
Pizza Prosciutto〈Tomato Sauce〉
Mozzarella, Prosciutto and Rucola

クワトロ フォルマッジ (V) ¥2,900
〈ビアンコ〉リコッタ カチョカヴァロ モッツァレラ ゴルゴンゾーラ　ハチミツ
Pizza Quattro Formaggi 〈Bianco〉
Ricotta, Fontina, Mozzarella and Gorgonzola with Honey

●ピザの追加トッピング 各￥800（each）
Pizza's Additional Ingredients and Toppings
モッツァレラ・プロシュート・ベジタブル
スパイシーサラミ・マッシュルーム

Dolci（デザート）

ティラミス (A) (S) ¥1,300
ビスコッティサヴォイアルディ　マスカルポーネ　コーヒー
Tiramisu
Savoiardi Biscuit, Mascarpone, Coffee

トルタカプレーゼ (V) ¥1,300
ヘーゼルナッツチョコレートケーキ　バニラクリーム　アプリコットソース
Torta Caprese alle Nocciole
Hazelnut Chocolate Cake with Vanilla Cream, Apricot Sauce

リコッタチーズタルト 洋梨のコンポートとマロンアイスクリーム添え カシスソース ¥1,300
Ricotta Cheese Tart with Pear Compote, Marron ice cream and Cassis Sauce

ジェラート　又は　シャーベット (V) ¥1,100
バニラ・ピスタチオ・チョコ・洋ナシ
2種類お選びください。(*Please Choice 2 kinds)
Gelato or Sorbet Vanilla, Pistachio, Chocolate, Pear Sorbet

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール使用 (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。特定原材料8品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください
全ての料金には税金と13%のサービス料が含まれております
(P) Contain pork (V) Vegetarian (A) Alcohol (S) Signature
Other gluten-free ingredient is available upon request, Please let our staff if you are allergic to any of eight specified allergenic ingredients(prawns,crab,walnuts,wheat,buckwheat,egg,milk,peanuts)
All prices are including tax and 13% service charge