

CANAL CAFE

Special Sakura Dinner

今年はシェフ特製の春の前菜盛合せと、スペシャルドルチェを
ご用意させていただきます。

パスタやピッツァ、メイン料理はアラカルトメニューからお選びくださいませ。

antipasto misto

春の前菜4種盛合せ

鴨砂肝と新玉ねぎのコンフィ
シェリービネガー風味

桜海老とそら豆のフリット
サルサベルデ添え



旬のサクラマスのマリネ
フロマージュブランとアボカドの最中仕立て

つぶ貝の漁師風トマト煮

+

popover

ポップオーバー
ストラッキーノチーズと共に

+

dolce

ドルチェ

抹茶のモンブラン



渋皮栗と柚子の香る粒あんを、
西尾抹茶とホワイトチョコレートを使った
特製抹茶クリームで包んだ季節限定のモンブラン。

サクラフロマージュ



ほんのり桜の香るレアチーズに、
桜あんとストロベリージュレを入れたスペシャリテ。
塩味と甘味のハーモニーをお楽しみください。

or

3500

(テーブルチャージを含む)

パスタやピッツァ、メイン料理などのアラカルトメニューは
次ページをご覧ください。

*メニュー内容は急遽変更になる場合がございます。

insalata e stuzzichino

サラダ・おつまみなど

シーザースパイシーチキンサラダ Caesar salad with spicy chicken	M - 880 L - 1320	いろいろピクルス Mixed pickles	460
ニースサラダ Salad nicoise	M - 880 L - 1320	生ハム・サラミの盛り合わせ Assorted uncured ham & salami	1210
フィッシュ&チップス Fish & Chips	880	パルマ産18か月熟成生ハム Palma's uncured ham (18 month)	880

specialita!

本日のおすすめ前菜料理

富山の宝石 白海老のフリット Japanese glass shrimp fritter	990	自家製サルシッチャ（豚肉の腸詰）グリル Salsiccia (italian sausage)	1320
つぶ貝、きのこ、ソフトシェルシュリンプのアヒージョ Today's ajillo	1100	カナルカフェ名物！カナダ ソルトスプリングアイランド産 活ムール貝の白ワイン蒸し フライドポテト添え Mussels steamed in white wine	2750
本日の新鮮カルパッチョ Today's Carpaccio	1400		

pasta

パスタ

香り豊かなポッターガ（カラスミ）を添えて 桜えびと春野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ Spaghetti with SAKURA shrimp & seasonable vegetables	2090
バンチェッタと玉ねぎと黒胡椒、赤ワインとチーズで風味豊かに スパゲッティ アマトリチャーナ Spaghetti Amatriciana	1540
揚げ茄子がおいしいさっぱりピリ辛トマトソース スパゲッティ アラビアータ Spaghetti all'arrabbiata	1540
ブルーチーズのkokがまろやかにペンネと絡み合う ペンネ ゴルゴンゾーラ Penne gorgonzola	1760

secondo

肉・魚介料理

*メイン料理はご用意にお時間を頂きますので予めご了承ください。	
NZ産スカンピ海老の香草パン粉焼 Shrimp Scampi	2640 (2P)
ハーブひまわりチキン骨付モモ肉のコンフィ 春野菜とトリュフ風味のマッシュポテトを添えて Chicken confit with mashed potatoes	2860
宮崎県産 尾崎牛もも肉のタリアータ 備長炭グリル ルッコラとパルミジャーノのサラダ 熟成バルサミソース Thinly sliced Japanese beef with salad	3960

PIZZA

MARINARA

マリナーラ

1650



- ・青森産にんにく
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・ミニトマト
- ・トマトソース

MARGHERITA

マルゲリータ

1980



- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

SAKURAEBI

サクラエビ

1980



- ・桜えび
- ・ケツパー
- ・アンチョビ
- ・青森産にんにく
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・ミニトマト
- ・トマトソース

ROMANA

ロマーナ

2090



- ・黒オリーブ
- ・アンチョビ
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

DIAVOLA

ディアヴォラ

2090



- ・辛口サラミ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

PUTTANESCA

プッタネスカ

2090



- ・黒オリーブ
- ・アンチョビ
- ・オレガノ
- ・ミニトマト
- ・ケツパー
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

CAPRICCIOSA カプリチオーザ

2090



- ・サラミ
- ・ケツパー
- ・オリーブ
- ・きのこ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

LASAGNA

ラザーニャ

2090



- ・プロシュットコット
- ・リコッタチーズ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

MEXICANA

メキシカーナ

2150



- ・辛口サラミ
- ・自家製サルシッチャ
- ・コーン
- ・スモークチーズ
- ・サルサソース

BAMIBINA

バンビーナ

2090



- ・バジリコ
- ・プロシュットコット
- ・コーン
- ・生クリーム
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

CALABRESE

カラブレーゼ

2090



- ・バジリコ
- ・パンチェッタ
- ・黒コショウ
- ・リコッタチーズ
- ・生クリーム
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

FORMAGGI

フォルマッジ

2090



- ・タレッジオ
- ・ゴルゴンゾーラ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

BISMARCK

ビスマルク

2310



- ・黒コショウ
- ・プロシュットコット
- ・卵
- ・きのこ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

SOLENTINA

ソレンティーナ

2310



- ・バジリコ
- ・アーモンド
- ・ハチミツ
- ・レモン
- ・ピスタチオ
- ・ゴルゴンゾーラ
- ・グラナパダーノ
- ・スモークチーズ

SALMONE

サルモーネ

2310



- ・スモークサーモン
- ・生クリーム
- ・ケツパー
- ・九条ネギ
- ・グラナパダーノ
- ・スモークチーズ