

sumile Dinner Course



Course A

¥4,500
全6品

スマイレタリアンを
お楽しみいただける
スタンダードコース

- ・ 3種のアンティパスト 前菜盛合せ
3 types of Antipasto Appetizer Platter
- ・ 赤海老のカルパッチョ
パッションフルーツのソース
Red Shrimp Carpaccio with Passion Fruit Sauce
- ・ モッツアレラチーズの焼きたてオープンパン
Freshly Baked Bread with Mozzarella Cheese
- ・ 本日のパスタ
Today's Pasta
- ・ 国産ポークのボルベッティ (イタリア風ミートボール)
ゴルゴンゾーラソース
Japanese Pork Polpetta with Gorgonzola Sauce
- ・ ワゴンドルチェ、カフェ
Dolce Served on a Wagon, Cafe

Course B

¥6,000
全7品

シェフおすすめの
スペシャリテ “魚介のスマレプレート”がついた
Wメインのコース

- ・ 3種のアンティパスト 前菜盛合せ
3 types of Antipasto Appetizer Platter
- ・ スペシャリテ “魚介のスマレプレート”
Specialty Dish "sumile Seafood Platter"
- ・ モッツアレラチーズの焼きたてオープンパン
Freshly Baked Bread with Mozzarella Cheese
- ・ 本日のパスタ
Today's Pasta
- ・ メカジキのグリル サルサベルデソース
Grilled Swordfish with Salsaverde Sauce
- ・ 国産ポークのボルベッティ (イタリア風ミートボール)
ゴルゴンゾーラソース
Japanese Pork Polpetta with Gorgonzola Sauce
- ・ ワゴンドルチェ、カフェ
Dolce Served on a Wagon, Cafe

Course C

¥8,000
全7品

スペシャリテ “魚介のスマレプレート”と
黒毛和牛イチボのタリアータなどが楽しめる
贅沢なコース

- ・ 4種のアンティパスト 前菜盛合せ
4 types of Antipasto Appetizer Platter
- ・ スペシャリテ “魚介のスマレプレート”
Specialty Dish "sumile Seafood Platter"
- ・ モッツアレラチーズの焼きたてオープンパン
Freshly Baked Bread with Mozzarella Cheese
- ・ トリュフ香る牛肉のボロネーゼ フィットチーネ
Truffle-Scented Beef Fettuccine Bolognese
- ・ 魚介のズッパデイベッジェ
(鯛・タコ・烏賊・ムール貝・浅利)
*Zuppa di Pesce with Seafood
(Sea Bream, Octopus, Squid, Mussels, and Clam)*
- ・ 黒毛和牛イチボ タリアータ
Wagyu Black Beef Rump Tagliata
- ・ ワゴンドルチェ、カフェ
Dolce Served on a Wagon, Cafe

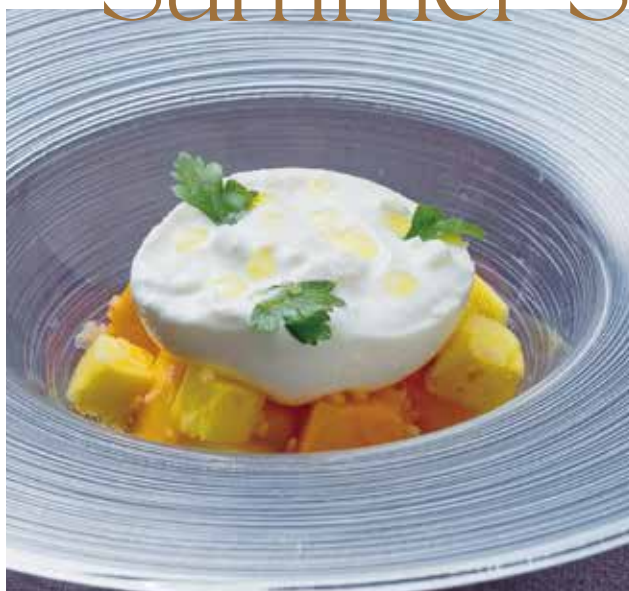
Casual Share Course

5品 ¥3,000

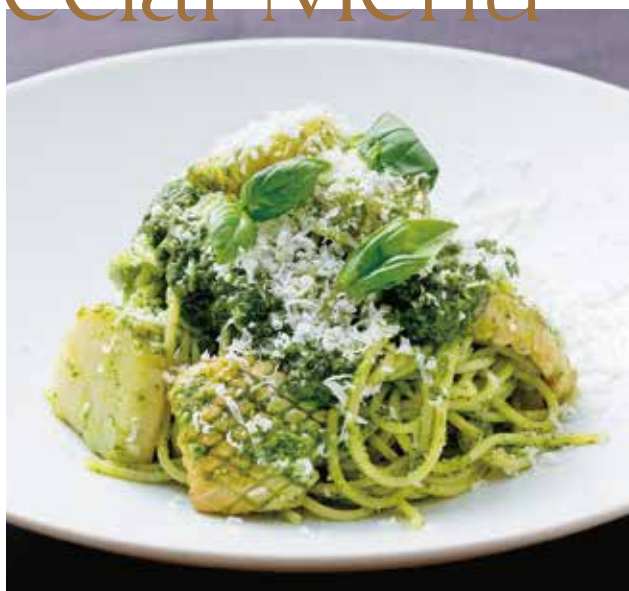
スマレのお料理をシェアスタイルでカジュアルにお楽しみいただけます

アンティパスト・パン・本日のパスタ・丹波地鶏のグリル・ドルチェ盛合せ、カフェ
Antipasto, Bread, Today's Pasta, Grilled Tamba Chicken, Assorted Dolce, Cafe

Summer Special Menu



マンゴーとパイナップルのブッラータ ¥1,200
Burrata Fruit Salad with Mango and Pineapple



北海道産帆立貝と烏賊のジェノベーゼ ¥1,680
Hokkaido Scallops and Squid Genovese Pasta



ブロッコリーロースト ニンニクとアンチョビバター ¥650
Roasted Broccoli with Garlic Anchovy Butter



白桃とトマトの冷製カッペリーニ ¥1,480
Cold-Serve Capellini with White Peach and Tomato



トウモロコシとジュンサイの冷製スープ ¥700
Chilled Corn and Watershield Soup



ムール貝と浅利の白ワイン蒸し ¥1,580
White Wine Steamed Mussels and Clam