

eataliano

SEASONAL DINNER

시즌디너/시즌 디너

- APPETIZERS -

안티파스토 (前菜) / 안티파스토(식전요리)

Tartare Di Salmone

Small diced fresh Salmon tossed in lemon vinaigrette
Served on a bed of creamy Avocado Puree
Topped with Pickled Red Onions and Funnel bud

タルターレ・ディ・サルモネ (サー몬의タルタル)
크리미어 아보카도의ピュー레と共に楽しみください。

타르타르・디・살모네 (연어타르타르)
크리미한 아보카도 퓨레와 같이 드세요.

- SOUP -

스opa / 주파(스프)

Zuppa di Zucca

Roasted Pumpkin Soup drizzled with Pesto Cream
Topped with toasted Pumpkin Seed Dust

스opa・디・즈카 (かぼちゃのスープ) / 주파 디 주카 (단호박크림스프)

- MAIN ENTRÉE -

세콘도피아토 (메인) / 세콘도 피아토(메인요리)

Rotolo Piatto Di Manzo

Tenderized 5 oz. certified Angus Beef Striploin
Stuffed with Mushroom, Spinach, and Manchego Cheese
Served with pressed fingerling Potatoes and Seasonal Vegetables
With Mushroom Ruby Port Demi-Glaze

로토・피아토・디・만조 (サー몬의タルタル)
ほうれん草、マッシュルーム&マンチェゴチーズの牛肉巻き
ポテト&季節の野菜と共に楽しみください。

로토로 피아토 디 만조
시금치, 머쉬룸&만체고치즈가 들어간 소고기말이
포테트&계절 야채와 잘 어울립니다.

- DESSERT -

ドルチェ / 돌체(후식)

Crème Brulee

クレマ・ブルチアータ / 크림 브릴레

- DRINK -

ドリンク / 드링크

Coffee

コーヒー / 커피



\$60

*A 10% Service Charge will be added to all prices listed.

*別途10%のサービス料金が加算されます。

*서비스료 10%가 가산됩니다.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
We use nut base oils in some items. Please let us know if you have any allergies.