

BEVALUE 2024

CHRISTMAS

special course

期間
限定

クリスマスディナー

STUZZICHINO

雲丹のパンペルデュ風

ANTIPASTO FREDDO

伊勢海老のボリート アボガドとイクラのインサラータ
ビスクの泡のアクセント キャビア添え

PESCE

金目鯛のヴァポーレ 冬野菜のストゥファータ

PRIMO PIATTO 1

イタリア産カルナローリ米の赤ワインリゾット
フォアグラのソテー バルサミコソース

PRIMO PIATTO 2

ポルチーニ茸と黒トリュフの自家製手打ち“タヤリン”

CARNE

国産牛サーロインの炭火焼き
有機オリーブオイル「ロレンツォ NO1」と一緒に
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

DOLCE

聖夜のドルチェ
トルタパラディーゾとジェラート

コーヒー又は紅茶

¥12,000 (税込)

¥10,000 (税込)のコースもご用意いたしております。

12/20 fri 金曜 > 25 wed 水曜

Amalfi MODERNA 17:00~

ご予約承り中

tel 03-5223-8331



15 ※ 表記はお一人様の税込価格です。
※ 別途お席料をお一人様500円頂戴致します。

ハガキサイズ 100 枚

BEVALUE 2024
CHRISTMAS 12/20^{fri} 金曜 > 25^{wed} 水曜
special course クリスマスディナー

期間
限定

STUZZICHINO

雲丹のパンペルデュ風

ANTIPASTO FREDDO

伊勢海老のポリート
アボガドとイクラのインサラータ
ビスクの泡のアクセント キャビア添え

PESCE

金目鯛のヴァポーレ 冬野菜のストゥフアータ

PRIMO PIATTO 1

イタリア産カルナローリ米の赤ワインリゾット
フォアグラのソテー バルサミコソース

PRIMO PIATTO 2

ポルチーニ茸と黒トリュフの
自家製手打ち“タヤリン”

CARNE

国産牛サーロインの炭火焼き
有機オリーブオイル ‘ロレンツォ NO1 ‘と一緒に
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

DOLCE

聖夜のドルチェ
トルタパラディーゾとジェラート

コーヒー又は紅茶

¥ 12,000 (税込)

¥ 10,000 (税込) のコースもございます

※仕入状況によっては内容が変更になる場合がございます

※表記はお一人様の税込価格です。別途お席料をお一人様 500 円頂戴致します。

アマルフィイ モデルナ

TEL 03-5223-8331

ご予約は公式HPからどうぞ ▶

東京都千代田区丸の内1-6-4
オアゾショップ&レストラン 5F

