

# COURSE MENU

## La Cenro おすすめ STANDARD COURSE 5,000円

### 1. 前菜盛り合せ

TOKYOX豚の自家製テリーヌ／本日の生ハム  
産直野菜の自家製ピクルス

### 2. 彩り12種野菜の自家製テリーヌ

### 3. 小海老のアヒージョと自家製フォカッチャ

### 4. お好きなパスタカリゾットを1つお選び下さい

- ▷青森県田子産にんにくの  
アーリオオーリオ ペペロンチーノ スパゲッティ
- ▷北海道産ホタテのジェノベーゼ リングイネ
- ▷国産牛すね肉のラグーソース リガトーニ
- ▷イタリア産ボルチーニ茸のリゾット

### 5. お好きなグリル料理を1つお選び下さい

- ▷TOKYOX豚 肩ロース
- ▷US牛プライム 肩ロース
- ▷鳥取県大山鶏 もも肉
- ▷タスマニアサーモン デイルとレモンのソース
- ▷メカジキのグリル フレッシュトマトとズッキーニ

付合せ：茄子とモッツレラチーズのインボルティエーニ

### 6. La Cenro ドルチェプレート

## シェフのこだわり PREMIUM COURSE 7,000円

### 1. 前菜盛り合せ

TOKYOX豚の自家製テリーヌ／大山鶏レバームス  
本日の生ハム／産直野菜の自家製ピクルス

### 2. ズワイガニ・ホタテ・ウニ 甘海老の コンソメジュレとパプリカームスのスペシャルテ

### 3. 天使の海老 ブランマッシュルームのアヒージョ と自家製フォカッチャ

### 4. お好きなパスタカリゾットを1つお選び下さい

- ▷ウニのトマトクリーム リングイネ
- ▷贅沢トリュフのカルボナーラ フィットチーネ
- ▷魚介たっぷりパスカトーレ リングイネ
- ▷鴨のフォアグラのリゾット
- ▷三陸産ウニとアワビのリゾット

### 5. お好きなグリル料理を1つお選び下さい

- ▷黒毛和牛 イチボ
- ▷TOKYOX豚 ロース
- ▷オーストラリア産ラム 骨付きロース
- ▷タスマニアサーモン デイルとレモンのソース
- ▷メカジキのグリル フレッシュトマトとズッキーニ

付合せ：茄子とモッツレラチーズのインボルティエーニ

### 6. La Cenro ドルチェプレート