SALVATORE CUOMO

CHEESE & Wine fair

2019.4.3 (wed)~

Simple is Best!!

水牛モッツァレラ“ボッコンチーニ”のカプレーゼ

Bocconcini "Caprese"

¥1,242

Bocconcini

日本ではサルヴァトーレグループでしか食べられない

モッツァレラ“ボッコンチーニ”

水牛の乳を使い、伝統的な17工程の手間をかけ5時間もかけて作られたモッツァレラチーズはとにかくフレッシュ。濃厚なうまみが口の中いっぱいに広がるミルキーさをご堪能ください。

ボーノ!!

ボッコンチーニを贅沢に使ったスペシャル仕立て!

至高のマルゲリータ

Margherita Special

S ¥2,050

M ¥2,480

いつもとちがうスタイルでどうぞ

“ボッコンチーニ”の生ハム巻き炙り

Oven Baked Prosciutto Wrapped Bocconcini

¥950

ロゼワイン

ロックで楽しむアイスロゼがおすすめ!

In wine, there's truth (Pliny)

カザル ガルシア ロゼ

Casal Garcia Rose

品種：ヴィニャン アザル、ボラサル

Bottle ¥3,080

Glass ¥520

マルティーニ ロゼ

Martini Rose

品種：モスカート グレーラ、ブラケット 他

Bottle ¥4,300

オリジナルチーズフォンデュ

Original Style Cheese Fondue

¥1,480

サルヴァトーレのオリジナルスタイルでお楽しみいただけます

香の訪れを感じられるフレッシュホワイトアスパラガス

Camembert

フレッシュホワイトアスパラガス & カマンベールの窯焼き

Oven Baked White Asparagus and Camembert Cheese

¥1,380

チーズの上で絡めて仕上げる濃厚な味!!!

サルシッチャ & グリーンアスパラガスの濃厚チーズソース

★リゾット or ニョッキ or ショートパスタ★

Sausage,Green Asparagus & Cheese Sauce [Risotto or Gnocchi or Short Pasta]

¥1,580

ふわふわチーズと生ハムと玉子のコンビネーションがおいしい

天使のピッツァ ～ふわふわチーズのせ～

Pizza with Prosciutto,Egg, Cream and Airy Cheese

S ¥1,980

M ¥2,380

※ディナータイムのみのご提供となります　※表示価格は全て税込み価格です