



2nd Anniversary スペシャルテコース

10,000円

Stuzzichino

人参ムースとコンソメゼリー キャビア添え
Carrot mousse and consomme jelly with caviar

冷前菜～Antipasti freddo～

鮑とホタテのマリナート
Marinated Abalone and Scallops

温前菜～Antipasto caldo～

フォアグラ リゾットミラネーゼ
Foie Gras with Risotto Alla Milanese

パスタ～Pasta～

黒トリュフとブラウンマッシュルームのパスタ
Pasta with Black Truffle and Cremini Mushrooms

パスタ～Pasta～

4種の海の幸のラグー
Four-Seafood Ragout Pasta

※伊勢海老と魚介のラグーに変更可(+2,500円)
Upgrade available: Spiny Lobster & Seafood Ragout (+¥2,500)

メイン～Second～

長崎和牛のタリアータ ルッコラのインサラータと共に
Nagasaki Wagyu Tagliata with Arugula Salad

デザート～Dolce～

巨匠 片岡護 のティラミス
Chef Mamoru Kataoka's Signature Tiramisu
コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

追加メニュー ～Additional A la carte～

ピッツァ・マルゲリータ (+1,540円)

Pizza Margherita(+¥1,540)

ピッツァ・クアトロフォルマッジョ (+1,760円)

Pizza Quattro Formaggi(+¥1,760)

ピッツァ・生ハムルッコラ (+1,760円)

Pizza with arugula and prosciutto(+¥1,760)

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。

※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※こちらのメニューは10月1日～10月31日の期間限定メニューです。



CENA Normale

11,000円

Stuzzichino

可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

長崎産ヒラスのカルパッチョ

Nagasaki Amberjack Carpaccio

かぼちゃのムースとコンソメゼリー キャビア添え

Pumpkin mousse and consomme jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎産カサゴのズッパディペッシェ

Nagasaki scorpionfish zuppa di pesce

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please select one from the right.

メイン～Second～

長崎和牛バラ肉の赤ワイン煮込み

Braised Nagasaki Wagyu beef short Ribs in Red Wine

デザート～Dolce～

リンゴとヨーグルトのグラニテ

Apple and Yogurt granita

本日のドルチェ

Today's dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

追加メニュー ～Additional A la carte～

ピッツァ・マルゲリータ (+1,540円)

Pizza Margherita (+¥1,540)

ピッツァ・クアトロフォルマッジョ (+1,760円)

Pizza Quattro Formaggi (+¥1,760)

ピッツァ・生ハムルッコラ (+1,760円)

Pizza with arugula and prosciutto (+¥1,760)

パスタ (お一つお選びください)

Pasta (Please select one)

A 伊勢海老と魚介のラゲースソース (+2,980円)

Ise Lobster & sea food Ragù (+¥2,980)

B 雲仙豚ベーコンのオルトラーナ

Unzen Pork Bacon Ortolana

C 4種茸とブラウンマッシュルームのラゲースソース

Sauce of Four kind Mashrooms

(+1,650円で黒トリュフに変更可)

(Change to Black truffle for +¥1,650)

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。

※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合が

ございますので、あらかじめご了承ください。

※こちらのメニューは8月16日～11月15日を予定しております。

※写真はコースイメージとなります。

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



CENA Speciale

15,400円

Stuzzichino

可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

長崎産ヒラスのカルパッチョ

Nagasaki Amberjack Carpaccio

かぼちゃのムースとコンソメゼリー キャビア添え

Pumpkin mousse and consomme jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎産カサゴのズッパディペッシー

Nagasaki scorpionfish zuppa di pesce

フォアグラのソテー 栗のグラッセとサフランリゾット

Seared Foie Gras with Marron Glace & Saffron Risotto

パスタ～pasta～

4種茸とブラウンマッシュルームのラグーソース トリュフ添え

Sauce of Four kind Mushrooms/ Truffle

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please select one from the right.

メイン～Second～

国産牛ヒレ肉のカツレツ マルサラソース

Japanese Beef Tenderloin cutlet with Marsala sauce

デザート～Dolce～

リンゴとヨーグルトのグラニテ

Apple and Yogurt granita

本日のおまかせドルチェ

Today's dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

追加メニュー ～Additional A la carte～

ピッツァ・マルゲリータ (+1,540円)

Pizza Margherita(+¥1,540)

ピッツァ・クアトロフォルマッジョ (+1,760円)

Pizza Quattro Formaggi(+¥1,760)

ピッツァ・生ハムルッコラ (+1,760円)

Pizza with arugula and prosciutto(+¥1,760)

パスタ (お一つお選びください)

～Pasta (Please select one)～

A 伊勢海老と魚介のラグーソース(+2,980円)

Ise Lobster & sea food Ragu(+¥2,980)

B 雲仙豚ベーコンのオルトラーナ

Unzen Pork Bacon Ortolana

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。

※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合が

ございますので、あらかじめご了承ください。

※こちらのメニューは8月16日～11月15日を予定しております。

※写真はコースイメージとなります。

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



季節のフリーフローディナー

14,000円

Stuzzichino

可愛い前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

長崎産ヒラスのカルパッチョ

Nagasaki Amberjack Carpaccio

冷前菜～Antipasti freddo～

かぼちゃのムースとコンソメゼリー キャビア添え

Pumpkin mousse and consomme jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎産カサゴのズッパディペッシェ

Nagasaki scorpionfish zuppa di pesce

パスタ～Pasta～

雲仙豚ベーコンのオルトラーナ

Unzen Pork Bacon Ortolana

メイン～Second～

長崎和牛バラ肉の赤ワイン煮込み

Braised Nagasaki Wagyu beef short Ribs in Red Wine

デザート～Dolce～

本日のドルチェ

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

追加メニュー ～Additional A la carte～

ピッツア・マルゲリータ (+1,540円)

Pizza Margherita(+¥1,540)

ピッツア・クアトロフォルマッジョ (+1,760円)

Pizza Quattro Formaggi(+¥1,760)

ピッツア・生ハムルッコラ (+1,760円)

Pizza with arugula and prosciutto(+¥1,760)

～ドリンクメニュー～

アルコール/Alcohol

ビール (プレミアムモルツ) /Beer

グラスワイン (赤・白)

Wine by the glass(red・white)

梅酒ソーダ・ハイボール

Plum wine soda・Highball

レモンサワー/Lemon sour

ノンアルコール/Non Alcohol

烏龍茶/Oolong tea・コーラ/Cola

長崎みかんジュース/Orange juice

国産リンゴジュース/Apple juice

ジンジャエール/Ginger Ale

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。

※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※写真がコースイメージとなります。

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI