



CENA Normale

11,000円

Stuzzichino

可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

オマール海老・ういきょう・オレンジのインサラート
Lobster, fennel and orange insalata
新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー キャビア添え
Chilled new-onion soup and consome jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎鮮魚のグラタン風 彩野菜のカボナータ添えと共に
Nagasaki fresh fish Gratin-style with seasonal vegetable Caponata

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

メイン～Second～

牛タンの赤ワイン煮込み 長崎産ニシユタカ添え
Red-wine braised beef tongue with Nagasaki potatoes

デザート～Dolce～

紅茶とダークチェリーのグラニテ
Black tea and dark cherry granita
本日のドルチェ
Today's dessert
コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

パスタ (お一つお選びください)

～Pasta (Please choose one)～

- A 桜海老とキャベツ・カラスミのパスタ(+550円)
Sakura shrimp cabbage and bottarga (+¥550more)
- B 長崎牛のボロネーゼ 長崎スパゲッシー
Nagasaki beef Bolognese
- 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 more)

※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。

※写真はイメージです

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



CENA Speciale 15,400円

Stuzzichino

可愛い前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

オマール海老・ういきょう・オレンジのインサラート

Lobster, fennel and orange insalata

新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー キャビア添え

Chilled new-onion soup and consome jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎鮮魚のグラタン風 彩野菜のカボナータ添えと共に

Nagasaki fresh fish Gratin-style with seasonal vegetable Caponata

蝦夷鮑と雲仙八斗木葱のブロード

Ezo abalone and Unzen green-onion broth

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 Mashrooms / Truffle

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

メイン～Second～

国産牛ヒレ肉とフォアグラのソテー マルサラソース

Souteed Japanese beef tenderloin and foie gras Marsala sauce

デザート～Dolce～

紅茶とダークチェリーのグラニテ

Black tea and dark cherry 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

パスタ (お一つお選びください) ～Pasta (Please choose one)～

A 桜海老とキャベツ・カラスミのパスタ(+550円)

Sakura shrimp cabbage and bottarga (+¥550more)

B 長崎牛のボロネーゼ 長崎スパゲッチー

Nagasaki beef Bolognese

※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。

※写真はイメージです

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



季節のフリーフローディナー
14,000円

Stuzzichino

可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

オマール海老・ういきょう・オレンジのインサラート

冷前菜～Antipasti freddo～

新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー

温前菜～Antipasto caldo～

長崎産鮮魚の温かい前菜

パスタ～Pasta～

シェフのおすすめパスタ

メイン～Second～

牛タンの赤ワイン煮込み

デザート～Dolce～

本日のドルチェ

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

～ドリンクメニュー～

アルコール

ビール（プレミアムモルツ）

グラスワイン（赤・白）

梅酒ソーダ・ハイボール

レモンサワー

ノンアルコール

烏龍茶・長崎みかんジュース

国産リンゴジュース

ジンジャエール・コーラ

※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。

※写真はイメージです

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI