

Atmos *Italian Dining*

atmos dining - Winter Festive Menu (12/20~12/25)

Bakery Corner

- オリジナルサワードゥブレッド
Original Sourdough Bread
アンチョビのスキアッチャータ
Anchovy Schiacciata
オニオンのサワードゥフォカッチャ
Onion Sourdough Focaccia
プティバゲット
Petite Baguette
オリーブチャバッタ
Olive Ciabatta
トマトブレッド
Tomato Bread
2種のグリッシーニ
2 Types of Grissini

Cheese Selection

- チーズセレクションとナッツ
モストコット、タラーリ、イタリア産ジャム、イタリア産はちみつ
Cheese Selection and Nuts
Mosto Cotto, Taralli, Italian Jam, Italian Honey

Atmos *Italian Dining*

Cold

Vegetables

いろいろな豆のサラダ

Insalata di Fagioli

紫キャベツとクルミ、トーストしたフェンネルシード

Purple Cabbage and Walnuts, Toasted Fennel Seed

ニンジンのロースト

Roasted Carrot

じゃがいもとケッパー、オレガノ

Potatoes and Capers, Oregano

茄子のマリネ

Marinated Eggplant

インサラータリンフォルツォ（ナポリ風カリフラワーのクリスマスサラダ）

Insalata di Rinforzo (Napoletana Cauliflower Christmas Salad)

きのこのマリネ

Marinated Mushroom

オリーブのマリネ

Marinated Olive

チェリートマトとオレガノ

Cherry Tomato and Oregano

Atmos *Italian Dining*

Salad, Appetizer

いろいろなトマト、バジル、モッツァレラ

Tomato Selection, Basil, Mozzarella

ほうれん草のフリッタータ

Spinach Frittata

トスカーナ風レバーペースト

Tuscan Liver Paste

生ハムとストロベリー

Cured Ham with Strawberry

イタリア産ピスタチオ入りモルタデッラ

Mortadella with Italian Pistachios

仔牛のツナソース (*ディナー限定)

Veal with Tuna Sauce(*Dinner Only)

Seafood Appetizer

ムール貝のコショウ風味

Peppered Mussels

カッポンマーグロ (魚介と野菜のジェノヴァ風クリスマスサラダ)

Cappone Magro – Festive Genoese Salad of Seafood and Garden Vegetables

カツオのグリル、トレビス、レーズン、ヘーゼルナッツ

Grilled Bonito with Radicchio, Raisins, Hazelnuts

サステナブルサーモン、リゾーニ、松の実、バジルペースト

Sustainable Salmon, Risoni Pasta, Pine Nuts, Basil Pesto

アンコウのカルピオーネ

Monkfish Carpione

ツナ、白いんげん豆、赤玉ネギのサラダ

Tuna Salad with White Beans and Red Onion

カジキマグロのスマーキー、ひよこ豆とローズマリー(*ディナー限定)

Smoked Sword Fish, Chick Peas and Rosemary(*Dinner Only)

Atmos Italian Dining

Salad Selection

2種のグリーンサラダとコンディメント

2 Types of Green Salad with Condiments

バルサミコ、白ワインビネガー、赤ワインビネガー、2種のエクストラバージンオイル

Balsamic Vinegar, White Wine Vinegar, Red Wine Vinegar,

Two Types of Extra Virgin Olive Oil

Hot

サステナブルサーモン、ひよこ豆のサフラン風味

Pan-seared Sustainable Salmon with Saffron-infused Chickpeas

若鶏のフリトゥーラ、ポルチーニ風味

Fried Wakadori Chicken with Porcini Mushrooms

浅利と菜の花のオレキエッテ

Orecchiette with Clams and Rapini

アリストポーク（トスカーナ風ローストポーク）

Arista Pork (Tuscan-Style Roast Pork)

トラディショナルラザーニヤ

Traditional Lasagna

ローマ風ピッツァ、スマートプロボローネ、パンチェッタコッタ、

チェリートマト

Roman-Style Pizza, Smoked Provolone, Pancetta Cotta, Cherry Tomato

クリスピーローズマリーポテト

Crispy Rosemary Potato

ブロッコリーのソテー、ヘーゼルナッツ

Broccoli Sauté with Hazelnuts

カッチャッコ（トスカーナ風魚介の煮込み）(*ディナー限定)

Cacciucco (Tuscan-Style Seafood Stew) (*Dinner Only)

Atmos *Italian Dining*

Carving

オリジナルローストターキー、トリュフグレービー

Original Roast Turkey with Truffle Gravy

国産牛のタリアータ サルサヴェルデ (*ランチ限定)

Domestic Beef Tagliata Steak Salsa Verde (*Lunch Only)

神戸牛のビステッカ サルサヴェルデ (*ディナー限定)

Bistecca with Kobe Beef Salsa Verde (*Dinner Only)

Soup Station

ムール貝といろいろな豆のスープ*

Mussel and Bean Soup

Action Station

サフランリゾット、スピナッчи、グラナパダーノ D.O.P

Saffron Risotto, Spinach, Grana Padano D.O.P

Condiments

グラナパダーノ、チリフレーク、ガーリックチップ

Grana Padano, Chili Flake, Garlic Chip

Atmos *Italian Dining*

Dessert Station

ティラミス

Tiramisu

トルタディボスコ

Torta di Bosco

バニラパンナコッタ、ベリーソース

Vanilla Panna Cotta, Berry Sauce

ストロベリーマリトッコ

Strawberry Maritocco

プロフィットロール

Profiterole

ズッパイングレーゼ

Zuppa Inglese

トルタディチョコラータ

Torta di Cioccolato

アマレッティ

Amaretti

カントウッチーニ

Cantuccini

トロンケットディナターレ

Tronchetto di Natale

パネットーネ

Panettone