

Atmos *Italian Dining*

atmos dining - Winter Festive Menu (12/31~2026/1/4)

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、ストレーゲ・エミリアーネ、イタリア産ジャム、イタリア産はちみつ
Cheese Selection and Nuts
Mosto Cotto, Streghe Emiliane, 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

冬野菜のトラディショナルバニヤカウダ

Traditional Bagna Cauda with Winter Vegetables

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

イカとセロリのマリネ、チェリートマトとオリーブ

Marinated Squid with Celery, Cherry Tomato and Olive

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、赤玉ねぎのサラダ

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

鶏もも肉のウンブリア風、レモン、オリーブ、ケッパー

Braised Umbrian-Style Chicken Thighs with Lemon, Olives, and Capers

若鶏のフリトゥーラ、ポルチーニ風味

Fried Wakadori Chicken with Porcini Mushrooms

“ポルケッタ”皮付き豚バラ肉のハーブ巻き焼き (*ランチ限定)

“Porchetta” (Herb-stuffed Roast Pork with Skin) (*Lunch Only)

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)

トラディショナルラザーニヤ

Traditional Lasagna

ローマ風ピツツア、スマーケプロボローネ、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

自家製サルシッチャと菜の花のオレキエッテ

Orecchiette with Homemade Salsiccia and Nanohana

Atmos *Italian Dining*

Carving

国産牛のタリアータ スパイスバルサミコソース(*ランチ限定)

Domestic Beef Tagliata Steak Spiced Balsamic Vinegar Sauce(*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)

“ポルケッタ”皮付き豚バラ肉のハーブ巻き焼き(*ディナー限定)

“Porchetta” (Herb-stuffed Roast Pork with Skin) (*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

シチリアンカンノーリ、リコッタフィリング

Cannoli Siciliana, Ricotta Filling

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

チャンベッローネ

Ciambellone

プロフィットロール

Profit Roll

マリトッソ

Maritocco

ジャンドゥーヤテリーヌ

Terrina alla Gianduia

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

パネットーネ

Panettone