



Nights Called Milan

Tavola 36

36F「タボラ36」/ Tavola36

ご予約制 / Reservations are required

ご予約・お問い合わせ / For reservations

TEL: 06-6646-5122

「イタリア文化会館—大阪」とスイスホテル南海大阪は、音楽と共にミシュランシェフ エロス・ピッコの料理を堪能する特別ディナーイベント「Nights called Milan ナイツ・コールド・ミラン」を開催。

イタリアの天才シェフの芸術作品といえるような革新的で魅力的なお料理を、ロンバルディア州ならではの食材を使ってご提供いたします。

大阪初登場の、アルベルト・マンチーニ(ピアノ)とミケーレ・ゴルレーロ(ヴォーカル)が、ミラノとロンバルディア州に縁のあるシンガーソングライターの曲を紹介するコンサートもお楽しみください。

In partnership with the Italian Institute of Culture of Osaka, discover and celebrate Milanese music, photography and gastronomy with Nights Called Milan.

Go on an unforgettable journey as you indulge in a limited time traditional Milanese dining experience from Michelin star Italian Chef Eros Picco, over special performances by Italian singer Michele Gorlerlo and Italian pianist Alberto Mancini.

2019.5/15 18:30 START

VIPガラディナー | Official Opening VIP Gala Dinner

1名様
for one ¥29,000

メニュー

- ・ イタリアンスタイルフライドレイクフィッシュ
- ・ そば粉パンケーキ
- ・ カタツムリ マッシュルームとトマト
フランシアコルタ・ブリュット・ノンブインデージ
- ・ 赤ワイン風味のうなぎ
ラ ペルゴラ、ズブリ・ガルダ・クラシコ 2015
- ・ 鱈のカルピオーネ
ラ ペルゴラ、ビオコーラ・ルガナ 2015
- ・ サラミラゲーのピゴリ
ラ ペルゴラ、エリアント・ガルダ・クラシコ 2016
- ・ オッソブーコラビオリ サフランブロス
ペリビゴニオIGP、トレアミチ 2016
- ・ 牛フィレ肉のエクストラヴァージンオリーブオイル煮
ペリビゴニオIGP、ゴッボ・ロツソ 2010
- ・ スプリソローナ

・ 料金はサービス料・税金を含みます。 ・ 他のご優待特典や割引はご利用いただけません。
・ ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券の利用は適用外。
(1名様につき5,000円券1枚をご利用いただけます。)

Menu

- ・ Fried small Italian lake fish
- ・ Buckwheat pancake with cheese
- ・ Snails with mushrooms and tomato
Franciacorta Brut NV
- ・ Red wine glazed eel with asparagus
2015, La Pergola, Zubli Garda Classico, DOC Bio
- ・ Trout filet with onions, bay leaf and black pepper "carpione"
2015, La Pergola, Biocora Lugana, DOC BIO
- ・ Bigoli with salami ragout, Grana Padano cream and red wine reduction
2016, La Pergola, Elianto Garda Classico, Gropello DOC BIO
- ・ "Osso Buco" raviolo with saffron broth
2016, Peri Bigogno Marzemino "Tre Amici" IGP
- ・ Beef tenderloin in extra virgin olive oil, small vegetables and buckwheat polenta
2010, Peri Bigogno Gobbo Rosso Montenneto di Brescia IGP
- ・ Sbrisolona cake, raspberries, honey and Zabajone

・ Price is inclusive of service charge and consumption tax.
・ Other promotions, discounts or benefits are not be applicable.
・ L&S Party Ticket is not applicable. JPY 5,000 voucher is applicable per person.



Nights Called Milan

Tavola 36

36F「タボラ36」/ Tavola36

ご予約制 / Reservations are required

ご予約・お問い合わせ / For reservations

TEL: 06-6646-5122

2019.5/17, 18 18:00 ~

テーマナイト | Italian Style Special Dinner

グランドメニュー 4コース Grand Menu 4 Courses

1名様
for one ¥10,373

メニュー

- ・ 赤ワイン風味のうなぎ アスパラガス
- ・ サラミラグーのピゴリ グラナパダーノクリーム
レッドワインリダクション
- ・ 牛フィレ肉のエクストラヴァージンオリーブオイル煮 ミニベジタブル
そば粉ポレンタ
- ・ スプリソローナ ラズベリー 蜂蜜 ザバイオーネ

Menu

- ・ Red wine glazed eel with asparagus
- ・ Bigoli with salami ragout, Grana Padano cream and red wine reduction
- ・ Beef tenderloin in extra virgin olive oil, small vegetables and buckwheat polenta
- ・ Sbrisolona cake, raspberries, honey and Zabajone

デギュスタシオンメニュー 6コース Degustation Menu 6 Courses

1名様
for one ¥16,231

メニュー

- ・ 赤ワイン風味のうなぎ アスパラガス
- ・ 鱒のカルピオーネ オニオン ベイリーフ ブラックペッパー
- ・ サラミラグーのピゴリ グラナパダーノクリーム
レッドワインリダクション
- ・ オッソブーコラビオリ サフランブロス
- ・ 牛フィレ肉のエクストラヴァージンオリーブオイル煮 ミニベジタブル
そば粉ポレンタ
- ・ スプリソローナ ラズベリー 蜂蜜 ザバイオーネ

Menu

- ・ Red wine glazed eel with asparagus
- ・ Trout filet with onions, bay leaf and black pepper "carpione"
- ・ Bigoli with salami ragout, Grana Padano cream and red wine reduction
- ・ "Osso Buco" raviolo with saffron broth
- ・ Beef tenderloin in extra virgin olive oil, small vegetables and buckwheat polenta
- ・ Sbrisolona cake, raspberries, honey and Zabajone

・ 料金はサービス料・税金を含みます。・他のご優待特典や割引はご利用いただけません。
・ ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券の利用は適用外。
(1名様につき5,000円券1枚をご利用いただけます。)

・ Price is inclusive of service charge and consumption tax.
・ Other promotions, discounts or benefits are not be applicable.
・ L&S Party Ticket is not applicable. JPY 5,000 voucher is applicable per person.