



Ristorante, Pizzeria & Wine Bar

ANTICA ROMA

Xmas Dinner Concert

アンティカローマ 2008 クリスマスディナー コンサート



Tenore テノール
Yojiro OYAMA
小山陽二郎

イタリアオペラを得意とする貴重なテノール。その声と歌唱力で多くのファンを魅了している。藤原歌劇団において主役を歌い続ける。



Soprano ソプラノ
Fumiko KAMAHARA
蒲原史子

7ヶ国語を歌う、稀有な歌手。その聖なる響きは聴くものを惹きつけて止まない。武蔵野音楽大学講師。



M^o di Pianoforte
ピアノ
Hiro HADAME
甚目裕夫

著名なオペラ歌手との豊富な経験を持つ、数少ないイタリア人の心を持つピアニスト。



Flute/Fisarmonica
フルート/アコーディオン
Nikkos
ニコス

シチリア出身。2005年の愛知万博イタリア館でも活躍したイタリア人エンターテイナー。

日時: 12/20 Sat. Open 18:00, Start 18:30

Piano Bar: ¥15,000-

Ristorante, Pizzeria & Wine Bar **ANTICA ROMA**

アンティカローマ

名古屋市東区代官町39-18 日本陶磁器センター1F
TEL: 052-930-2770 / FAX: 052-930-2771
OPEN 17:30~23:30 (LO 22:30) 日曜定休
<http://www.anticaroma.jp>

Product by Neat MASKULI

主催/オーナー ニート マスクリ

※前売チケット制。料金にはコンサート代、飲食代、消費税が含まれています。



Xmas Dinner Menu 2008

◆Antipasto di Natale / 前菜の盛合せ◆

Salame vismarino / ヴァイスマリノサラミ
Prosciutto di San Daniele e balsamico
/ サンダニエーレ産生ハムのバルサミコがけ
Verdure marinate / 野菜のマリネ
Polipo alla calabrese / タコと2種類のオリーブのマリネ

◆Antipasto caldo / 温前菜◆

Zuppa di ceci con pancetta e parmigiano reggiano
/ ひよこ豆のスープ パンチェッタ、パルミジャーノ添え

◆Bis di primi / 2種パスタ盛合せ◆

Paglia e fieno con prosciutto cotto, broccoli, funghi e panna
/ バリフィエーノ ロースハム、ブロッコリー、キノコのクリームソース パツパリーナ風
Cannelloni ripieni con ragu di carne, ricotta e verdure
/ 牛フィレ肉と野菜のカンネッローニ

◆Secondo di pesce / 魚料理◆

Mazzancolle al Martini dry
/ 車海老のオープン焼き マルティエーニドライソース

◆Secondo di carne / 肉料理◆

Scaloppine di vitello con prosciutto crudo di Parma al balsamico di prugna
/ 仔牛のスカロッピーネ プルーンソース

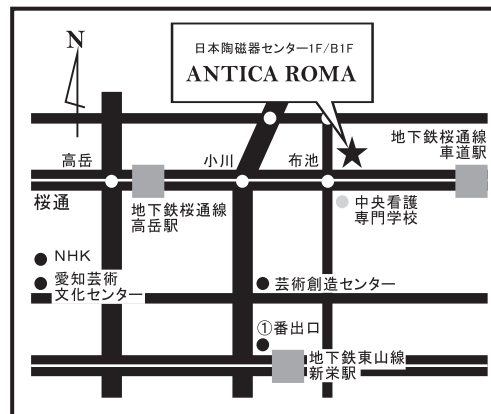
◆Dessert / デザート◆

Dolce Natalizio / クリスマス ドルチェ

◆コーヒー又は紅茶 / Caffè o Tè◆



※前売チケット制 (PB: ¥15,000)。料金には席料、飲食代、消費税が含まれています。



■チケットのお求め、お問い合わせは…
アンティカローマ

営業時間/17:30~23:30(22:30LO) 定休日/日曜日
〒461-0002 名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
Japan Pottery Association Bld. 1F/B1F,
39-18 Daikancho Higashiku NAGOYA
TEL 052-930-2770
FAX 052-930-2771
<http://www.anticaroma.jp>
E-mail: info@anticaroma.jp