

アラカルト À La Carte

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The price includes consumption tax and 15% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

前菜
ANTIPATO

海の幸のマリナート ¥4,100
クスクス、オレンジソース、ホースラディッシュ、ピクルス
Seafood Marinato
Couscous, Citrus Sauce, Horseradish, Pickles

蕪のポタージュ ¥1,900
蕪の葉のピューレ、浅利、クルトン
Turnip Soup
Turnip Leaf Puree, Clam, Crouton

季節野菜のミネストローネ ¥1,900
鶏のブロード、ガーデン野菜、パンチェッタ、パルメザンチーズ
Minestrone
Chicken Broth, Garden Vegetable, Pancetta, Parmesan

パスタ&リゾット
PASTA & RISOTTE

リゾットカルボナーラ ¥4,900
プロシュート、卵黄コンフィ、アンコールペッパー
Risotto Carbonara
Prosciutto, Egg Yolk Confit, Angkor Pepper

ピアンコ ボロネーゼ ¥4,100
豚トロミンチ、白ワイン、ペコリーノチーズ
Bolognese Bianco
Minced Pork, Trebbiano Wine, Pecorino

海の幸とキャベツのアーリオ オーリオ ¥4,900
フジッリ、桜エビ、セミドライトマト
Seafood & Cabbage 'Aglio e Olio'
Fusilli, Sakura Shrimp, Semi Dried Tomato

上記の料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The price includes consumption tax and 15% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

魚料理
PESCE

桜鯛のソテー ¥5,100
トリュフのアグロドルチェ、ウルイ
Pan-fried Sakura snapper
Truffle Agrodolce, Hosta Lily

ホロホロ鳥の炭火焼 ¥6,100
黒ニンニク、ピクルス、タスマニア産粒マスタード
Charcoal Grilled Guinea Fowl
Black Garlic, Pickles, Tasmanian Grain Mustard

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥8,700
バローロ、トリュフ、ポレンタ
Braised Wagyu Beef Cheek
Barolo Wine, Truffle, Polenta

和牛フィレ肉のロッシーニ ¥10,800
フォアグラ、トリュフ、バローロ
Rossini
Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Barolo

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には消費税・サービス料15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The price includes consumption tax and 15% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

デザート

DOLCE

レモンのセミフレッド ¥1,900
弓削牧場のフロマージュフレ
Lemon Semifreddo
Yuge Farm Fresh Cheese

ほうじ茶ティラミス ¥2,100
マスカルポーネ、サヴォイアルディビスキュイ、オレンジ
Roasted Green Tea-ramisù
Mascarpone, Savoyard Biscuit, Orange

ボネ ¥2,700
サクランボ、アマレッティ、チョコレート
Bonet
Cherry, Amaretti, Chocolate

チーズ

FORMAGGIO

チーズアソート リコッタ タレツジョ ゴルゴンゾーラ ¥2,700
プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ
Assorted Formaggio
Ricotta, Taleggio, Gorgonzola, Plum Chutney, Yuge Farm Honey

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には消費税・サービス料15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The price includes consumption tax and 15% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.