

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 above price includes consumption tax and service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

前菜
ANTIPATO

フルーツトマトのカプレーゼ ¥3,200
ガスパチョ モッツァレラ バジル オリーブキャビア
Fruit Tomato Caprese
Gazpacho, Mozzarella, Basil, Olive Caviar

太刀魚のカルパッチョ ¥4,100
イクラ 海ブドウ 焼きナス シトラスソース
Cutlass Fish Carpaccio
Salmon Roe, Sea Grape, Grilled Eggplant, Citrus Sauce

トウモロコシの冷製スープ ¥1,900
トウモロコシのヴァリエーション エスプレッソ マデラ酒 カルーア
Chilled Corn Soup
Corn Variation, Espresso, Madeira, Kahlua

パスタ&リゾット
PASTA E RISOTTO

ビアンコ ボロネーゼ ¥4,100
豚トロミンチ トレッビアーノワイン ペコリーノチーズ
Bolognese Bianco
Minced Pork, Trebbiano Wine, Pecorino

カッペリーニ ネロ ¥4,900
ウニ イカ イカ墨 エダマメ
Capellini Nero
Sea Urchin, Squid, Squid Ink, Edamame

ミラノ風リゾット ¥4,900
仔牛の胸腺肉 生ハム パルメザン サフラン
Risotto Milanese
Veal Sweetbread, Prosciutto, Parmesan, Saffron

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 above price includes consumption tax and service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

魚料理

PIATTI PRINCIPALI

鱸の香り衣焼き 黒オリーブ トウガラシ トマトコンフィ ピカンテソース Crust Roasted Sea Bass Black Olive, Chili Pepper, Tomato Confit, Picante Sauce	¥5,200
神戸ポークフィレのインボルティニー 黒ニンニク タスマニア産粒マスタード ほろ辛いサラダ Kobe Pork Filet 'Involtini' Black Garlic, Tasmanian Grain Mustard, Slightly Bitter Salad	¥6,500
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み バローロ トリュフ ポレンタ Braised Wagyu Beef Cheek Barolo Wine, Truffle, Polenta	¥8,900
和牛フィレ肉のロッシーニ フォアグラ トリュフ ポレンタ バローロソース Rossini Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Polenta, Barolo Sauce	¥11,000

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 above price includes consumption tax and service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

デザート

DOLCE

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

ボネ ¥2,200
バレンシアオレンジ アマレッティ チョコレート
Bonet
Valencia Orange, Amaretti, Chocolate

月替わりシーズナルメニュードルチェ ¥2,700
Monthly Seasonal Dolce

チーズ

FORMAGGIO

チーズアソート リコッタ タレッジョ ゴルゴンゾーラ ¥2,100
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 above price includes consumption tax and service charge. .
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.