

アラカルト
À La Carte

前菜

ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| シュリンプカクテル セントレジス ニューヨーク スタイル “レッド スナッパー” カクテルソース The St. Regis NY Shrimp Cocktail, “Red Snapper” Cocktail Sauce | ¥2,800 |
| カプレーゼ アメーラトマト モッツアレラ バジル オレガノ Insalata Caprese Fruit Tomato, Mozzarella, Basil, Oregano | ¥2,800 |
| 鶏のインボルティーニ モモ肉 胸肉 生ハム キノコ ほうれん草 Chicken Involtini Chicken Leg, Chicken Breast, Prosciutto, Mushroom, Spinach | ¥3,200 |
| フォアグラのソテー エスプレッソ マデラ酒 カルーア プラムチャツネ クランブル Duck Foie Gras Sautéed Espresso, Madeira, Kahlua, Plum Chutney, Crumble | ¥3,600 |

スープ

ZUPPE

| | |
|---|--------|
| オニオンスープ クロスティーニ パルメザン Onion Soup Crostini, Parmesan | ¥1,800 |
| ポルチーニ茸のスープ パンチェッタ タイム クルトン Porcini Mushroom, Pancetta, Thyme, Crouton | ¥1,600 |

パスタ&リゾット

PASTA & LUNCH

| | |
|--|--------|
| バターナッツとシャンパーニュのリゾット パンプキンシードトースト マスカルポーネ パルメザン Butternut Squash & Champagne Risotto Toasted Pumpkin Seeds, Mascarpone, Parmesan | ¥3,200 |
|--|--------|

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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。

もったいないラム肩肉のラヴィオリ ￥4,200
トマト煮込み 胸腺肉 ペコリーノチーズ
Mottainai Lamb Shoulder "Ravioli"
Simmered Tomato, Sweetbread, Pecorino

海の幸のリゾット ￥4,200
オマール海老 紋甲イカ ムール貝 サフラン
Seafood Risotto
Lobster, Squid, Mussels, Saffron

魚料理
PESCE

大鱈のロースト ￥4,000
全粒粉シュベッツレ 焦がしバター
カリフラワー 黒トリュフドレッシング
Roasted Halibut
Whole Wheat Spaetzli, Brown Butter, Cauliflower, Black Truffle Vinaigrette

肉料理
CARNE

ミラノ風カツレツ ￥4,500
神戸ポーク肩ロース トマトソース ほろ苦いサラダ レモン
Milanese Cutlet
Kobe Pork Shoulder Loin, Tomato Sauce, Slightly Bitter Salad, Lemon

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥6,800
バローロ トリュフ ポレンタ
Braised Wagyu Beef Cheek, Barolo Wine, Truffle, Polenta

和牛サーロインのタリアータ 100g ￥7,200
ガーデンサラダ バルサミソース
Tagliata di Manzo 100g
Japanese Wagyu Beef Sirloin, Garden Salad, Balsamic Vinegar

和牛フィレ肉と帆立 ￥8,500
トリュフ風味のジャガイモピューレ
マッシュルームのラグー 赤ワインソース
Filet Mignon & Scallops
Truffle Pommes Purée, Roasted Mushroom Ragout, Red Wine Jus

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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。

デザート

DOLCE

リンゴのセミフレッド ¥1,500

ベリーピューレ 塩パイ チャービル

Apple Semifreddo, Berry Puree, Salty Pie, Chervil

チョコレート チーズケーキ ¥1,600

ピーカンナッツ ココナッツ チョコレートケーキ

バニラのレイヤードチーズケーキ ホイップクリーム

Chocolate Cheese cake

Pecan, Coconut, Chocolate Cake, Layered with a Creamy Vanilla Cheesecake, Chantilly Crème

ソルベとジェラート 各¥480

ヴァニラ チョコレート ピスタチオ ほうじ茶 ブドウ

Sorbets e Gelati

¥480 per scoop

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Roasted Tea, Grape

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 ¥2,100

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

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

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。

シーズナル メニュー
SEASONAL MENU

神戸牛ブレザオラ カルパッチョ風 ¥6,000
雲丹 キャビア 蕪 ユニバーサルソース
Wagyu Kobe Beef Bresaola Carpaccio Style
Sea Urchin, Caviar, Turnip, Universal Sauce

フォアグラのソテー ¥3,600
エスプレッソ マデラ酒 カルーア 塩クランブル
Pan-Seared Foie Gras
Espresso, Madeira, Kahlua, Salt Crumble

トロフィエ 紅ズワイ蟹 バターソース ¥4,500
イクラ 百合根 カラスミ
Trofie, Snow Crab, Butter Sauce
Salmon Roe, Lily Bulb, Bottarga

鮫鱈のムニエル ¥4,500
チリメンキャベツ チョリソー カリフラワー ヴェルモットソース
Monkfish Meunière
Savoy Cabbage, Chorizo, Cauliflower, Vermouth Sauce

蝦夷鹿ロースのロースト ¥6,800
菊芋 銀杏 トリュフ
Roasted Yezo Venison Loin
Topinambur, Ginkgo, Truffle

洋梨のヴァリエーション ¥1,900
フレッシュ コンポート ジェラート ピューレ
Pear Variation
Fresh Compote, Gelato, Purée