

# 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

### ANTIPASTO

フルーツトマトのカプレーゼ ¥3,500

モッツァレラ バジル オリーブキャビア

Fruit Tomato 'Caprese'

Mozzarella, Basil, Olive Caviar

秋刀魚のカルパッチョ ¥4,500

イクラ ザクロ 甘酸っぱいソース

Saury 'Carpaccio'

Salmon Roe, Pomegranate, Sour Sweet Sauce

サツマイモのスープ ¥1,900

紅芋のニョッキ チョリソー 胡麻

Sweet Potato Soup

Purple Yam Gnocchi, Chorizo, Sesame

### 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

ムール貝のシチリア風スパゲッティ ¥5,000

アンチョビ フェンネル ニンニク

Sicilian Mussels Spaghettini

Anchovy, Fennel, Garlic

ポルチーニリゾット ¥5,200

舞茸 パンチェッタ タレツジョ

Porcini Risotto

Maitake Mushroom, Pancetta, Taleggio

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

平目のヴァポーレ ¥5,200  
魚介類のスープ サフラン ハーブサラダ  
Flounder 'Vapore'  
Seafood Soup, Saffron, Herbs Salad

神戸ポークばら肉のアグロドルチェ ¥6,500  
ポレンタ バルサミコ酢 ほろ苦いサラダ  
Kobe Pork Berry 'Agrodolce'  
Polenta, Balsamic Vinegar, Slightly Bitter Salad

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥8,900  
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 ¥11,000  
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

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

洋梨のセミフレッド ¥1,900

弓削牧場のフロマージュフレ

Pear 'Semifreddo'

Yuge Farm Fresh Cheese

栗のモンテビアンコ ¥2,300

カシス、ハチミツ、メレンゲ

Chestnut 'Monte Bianco'

Cassis, Honey, Meringue

月替わりシーズンア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 above price includes consumption tax and service charge.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.