

ディナーアラカルトメニュー Dinner A La Carte Menu

前菜

Appetizer

カツオ サルモリッリオソース レタスのクリスピー キャビア Bonito, salmoriglio sauce Crispy lettuce, caviar	¥2,300
グリーンアスパラガス グリル&フレッシュ ミモザ トリュフ パルマ産プロシュートのクリスピー Green asparagus, grilled and fresh Mimosa, truffle, Parma prosciutto crispy	¥2,000
手長えび グリーンピースクリーム キャビア モッツアレッタチーズ Scampi, green pea cream Caviar, mozzarella cheese	¥2,500
牛肉の低温調理 熟成バルサミコ酢 ラディッキオ パルミジャーノレッジャーノ Slow cooked seared beef, aged balsamic vinegar Crunchy radicchio, Parmigiano Reggiano	¥2,500
フォアグラ ロースト&クリスピー ピンクグレープフルーツ ポートワイン Foie gras, roasted and crispy Pink grapefruit, port wine	¥3,500

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

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。

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。

スープ

Soup

フェネルのクリームスープ スパイシープロヴォローネチーズ ¥1,800
リコリス フェネルのサラダ
Fennel cream soup, spicy provolone cheese
Liquorice, fennel salad

パスタ&リゾット

Pasta & Risotto

カルボナーラ ラベデュータスタイル ¥2,300
カルボナーラソース クリスピーグアンチャーレ ペコリーノチーズ 卵黄パウダー
Carbonara, La Veduta style
Carbonara sauce, crispy guanciale, pecorino cheese, shaved dry egg yolk

自家製ストリゴリ パルマ産プロシュート ¥2,300
そら豆 チェリートマト パルミジャーノレッジャーノ
Homemade strigoli, Parma prosciutto
Broad beans, cherry tomato, Parmigiano Reggiano

自家製タリオリーニ ¥3,500
サマートリュフ バローロのリダクション ロビオラチーズ
Homemade tagliolini
Summer truffle, Barolo reduction, Robiola cheese

自家製キタツラ ¥3,500
キャビア グラナパダーノチーズクリーム レモンとバジル
Homemade chitarra
Caviar, Grana Padano cheese cream, lemon and basil

冷製カッペリーニ ¥3,200
ウニ キャビア チャイブ
Cold capellini
Sea urchin, caviar, chives

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
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。
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。

モッツアレラチーズのラビオリ ¥2,800

フレッシュトマトのソース バジル 松の実

Mozzarella cheese ravioli

Fresh tomato sauce, basil, pine nut

サフランのリゾット ¥3,200

ボローニャ風サルシッチャ ポロネギのクリスピー

Saffron risotto

Bologna sausages, crispy leek

キャビアのリゾット ¥3,800

キャビアバター ハーブ

Caviar risotto

Caviar butter, herbs

魚料理

Fish & Shellfish

サバのグリル ¥2,800

フレッシュトマトのクリーム パンツァネッラ 国産エクストラバージンオリーブオイル

Grilled mackerel

Fresh tomato cream, Panzanella, Japanese extra virgin olive oil

真鯛 ¥3,000

アーモンドとココナッツのクリーム ムール貝 ハーブのサラダ

Sea bream

Almond and coconut cream, mussels, herb salad

イサキ ¥2,800

アサリのブロス 甲イカ ブロッコリースプラウト スイートチリ

Isaki

Clams broth, baby squid, broccoli sprout, sweet chili

オマール海老のテルミドール ¥4,800

ポルチーニ パルミジャーノレッジャーノ デイジョンマスタード

Lobster thermidor

Porcini mushroom, Parmigiano Reggiano, Dijon mustard

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

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。

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。

肉料理

Meat

仔牛 ハーブのクラスト ルバーブ 大根 Veal Herb crust, rhubarb, radish	¥3,600
豚フィレ肉 タレッジョチーズクリーム ヘーゼルナッツ 青リンゴ トリュフ Pork tenderloin Taleggio cheese cream, hazelnut, green apple, truffle	¥3,000
仔羊ロース 人参のピューレ ナスの燻製 ヨーグルトとミント Lamb loin Carrot puree, smoked eggplant, yoghurt and mint	¥4,200
和牛フィレ肉 ロッシーニスタイル フォアグラ トリュフ キャビア ブリオッシュのクリスピー Wagyu beef tenderloin, Rossini style Foie gras, truffle, caviar, crispy brioche	¥10,000
神戸牛サーロイン タリアータスタイル サルサヴェルデ 季節の野菜 Kobe beef sirloin, tagliata style Salsa verde, seasonal vegetables	¥12,500

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

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。

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。

デザート

Dessert

ティラミス サヴォイアルディ コーヒー ナッツのクランブル ハーブ Tiramisu Savoirdi, coffee, nuts crumble, herbs	¥1,600
クリスピーカンノーロ リコッタとチョコレートのムース オレンジキャンディ ピスタチオ ラズベリーのシャーベット Crispy cannolo, ricotta and chocolate mousse Candied orange, pistachio, raspberry sorbet	¥1,600
桃のキャラメリゼ ラズベリー プロセッコのグラニテ Caramelized peach Raspberry, prosecco granita	¥1,600
ラム風味のババ ベルガモットのクリーム ミックスベリー Rhum baba Bergamot cream, mix berries	¥1,600
レモンタルト メレンゲ プロセッコのシャーベット ミント ローズマリー Lemon tart Meringue, prosecco sherbet, mint, rosemary	¥1,600

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

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。

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。