

ラ ベデュータ
LA VEDUTA

4 品コース
(前菜 パスタ お肉 デザート)
Four Courses
(without soup, fish & cheese)
¥13,000

5 品コース
(前菜 パスタ お魚 お肉 デザート)
Five Courses
(without soup & cheese)
¥17,000

6 品コース
(前菜 スープ パスタ お魚 お肉 デザート)
Six Courses
(without cheese)
¥19,000

7 品コース
(フルコース)
Seven Courses
(full menu)
¥20,500

コースメニューをアラカルトでもご用意できます
All courses are available individually as a 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.

メニュー

Menu

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

秋刀魚のマリナート

イクラ ザクロ 甘酸っぱいソース

Saury 'Marinato'

Salmon Roe, Pomegranate, Sour Sweet Sauce

サツマイモのスープ

紅芋のニョッキ チョリソー 胡麻

Sweet Potato Soup

Purple Yam Gnocchi, Chorizo, Sesame

ビアンコ ボロネーゼ

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

平目のヴァポレ

魚介類のスープ サフラン ハーブサラダ

Flatfish 'Vapore'

Seafood Soup, Saffron, Herb Salad

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

チーズの盛り合わせ

プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ

Assorted Cheese

Plum Chutney, Yuge Farm Honey

洋梨のセミフレッド

弓削牧場のフロマージュフレ ベリー 塩クランブル

Pear Semifreddo

Yuge Farm Fresh Cheese, Berry, Salty Crumble

お茶菓子

Piccola Pasticceria

Petit Four

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.