

La Veduta
Dinner Course Menu
ディナーコースメニュー

マーレ モンティ
MARE E MONTI

アミューズブッシュ
Amuse bouche

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

カザレツチェ
そら豆 チェリートマト パルミジャーノレッジャーノ
Casarecce
Broad beans, cherry tomato, Parmigiano Reggiano

豚フィレ肉
タレツ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

又は Or

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
(+¥3,000 追加)
Kobe beef sirloin, tagliata style
Salsa verde, seasonal vegetables
(+JPY ¥3,000)

キャビアのリゾット
キャビアバター ハーブ
Caviar risotto
Caviar butter, herbs

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

コーヒー、紅茶又はハーブティー
Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥8,800

We are proud to serve rice harvested in Italy.
当店はイタリア米を使用しております。

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。
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。

トラディツィオーネ
TRADIZIONE

アミューズブッシュ
Amuse bouche

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

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

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

真鯛
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

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

又は Or

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
(+¥3,000 追加)
Kobe beef sirloin, tagliata style
Salsa verde, seasonal vegetables
(+JPY ¥3,000)

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

コーヒー、紅茶又はハーブティー
Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥13,500

デグスタツィオーネ
DEGUSTAZIONE

アミューズブッシュ
Amuse bouche

手長えび グリーンピースクリーム
キャビア モッツァレラチーズ
Scampi, green pea cream
Caviar, mozzarella cheese

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

自家製タリオリーニ
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

真鯛
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

仔牛
ハーブのクラスト ルバーブ 大根
Veal
Herb crust, rhubarb, radish

又は Or

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
(+¥3,000 追加)
Kobe beef sirloin, tagliata style
Salsa verde, seasonal vegetables
(+JPY ¥3,000)

コンプレッションメロン
ローズマリー ホワイトチョコレート
Compressed melon
Rosemary, white chocolate

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

コーヒー 紅茶又はハーブティー
Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥18,500

センツァツィオーネ

SENZAZIONE

アミューズブッシュ

Amuse bouche

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

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

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

手長えび グリーンピースクリーム

キャビア モッツァレッラチーズ

Scampi, green pea cream

Caviar, mozzarella cheese

オマール海老のテルミドール

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

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

コンプレッションメロン

ローズマリー ホワイトチョコレート

Compressed melon

Rosemary, white chocolate

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

コーヒー 紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥25,500