

プリフィクスランチ

Prix Fixe Lunch

前菜 パスタ メイン料理 デザートからお好きなものをお選びください

Please select your favorite dish from our choices

3 品コース

前菜 パスタ又はメイン料理 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

Three Courses

1 dish from each appetizer, pasta or main dish and dessert

¥5,500

4 品コース

前菜 パスタ メイン料理 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

Four Courses

1 dish from each appetizer, pasta, main dish and dessert

¥7,500

5 品コース

前菜 パスタ メイン料理 2 品 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

Five Courses

1 dish from each appetizer, pasta, fish, meat and dessert

¥9,500

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
ANTIPASTI

フルーツトマトのカプレーゼ
ガスパチョ モッツアレラ バジル オリーブキャビア
Fruit Tomato Caprese
Gazpacho, Mozzarella, Basil, Olive Caviar

太刀魚のカルパッチョ
イクラ 海ブドウ 焼きナス シトラスソース
Cutlass Fish Carpaccio
Salmon Roe, Sea Grape, Grilled Eggplant, Citrus Sauce

トウモロコシの冷製スープ
トウモロコシのヴァリエーション エスプレッソ マデラ酒 カルーア
Chilled Corn Soup
Corn Variation, Espresso, Madeira, Kahlua

パスタ&リゾット
PASTA E RISOTTO

カッペリーニ ネロ
ウニ イカ イカ墨 エダマメ
Capellini Nero
Sea Urchin, Squid, Squid Ink, Edamame

ミラノ風リゾット
仔牛の胸腺肉 生ハム パルメザン サフラン
Risotto Milanese
Veal Sweetbread, Prosciutto, Parmesan, Saffron

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 肉料理
PIATTI PRINCIPALI

鱸の香り衣焼き
黒オリーブ トウガラシ トマトコンフィ ピカンテソース
Crust Roasted Sea Bass
Black Olive, Chili Pepper, Tomato Confit, Picante Sauce

神戸ポークフィレのインボルティニー
黒ニンニク タスマニア産粒マスタード ほろ苦いサラダ
Kobe Pork Filet 'Involtini'
Black Garlic, Tasmanian Grain Mustard, Slightly Bitter Salad

和牛フィレのロースト
トリュフポレンタ バローロソース
(ご追加料金 ¥3,200)
Roasted Wagyu Beef Filet
Truffle, Polenta, Barolo Sauce (+¥3,200)

デザート
DOLCE

ボネ
バレンシアオレンジ アマレッティ チョコレート
Bonet
Valencia Orange, Amaretti, Chocolate

桃のセミフレッド
弓削牧場のフロマージュフレ ラズベリー 塩クランブル
Peach Semifreddo
Yuge Farm Fresh Cheese, Raspberry, Salt Crumble

月替わりシーズナルメニュードルチェ
(ご追加料金 ¥1,600)
Monthly Seasonal Dolce (+¥1,600)

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.