

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
モッツアレラ バジル オリーブキャビア
Fruit Tomato Caprese
Mozzarella, Basil, Olive Caviar

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

パスタ&リゾット
PASTA E RISOTTO

ムール貝のシチリア風スパゲッティーニ
アンチョビ フェンネル ニンニク
Sicilian Mussels Spaghettini
Anchovy, Fennel, Garlic

ポルチーニ茸のリゾット
舞茸 パンチェッタ タレツジヨ
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 肉料理
PIATTI PRINCIPALI

平目のヴァポーレ
魚のスープ サフラン ハーブサラダ
Flatfish 'Vapore'
Fish Soup, Saffron, Herb Salad

神戸ポークばら肉のアグロドルチェ
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

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

栗のモンテビアンコ
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
(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.