

アラカルト À 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
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

前菜

ANTIPASTI

カプレーゼのグラティナート ¥3,000

フルーツトマト、モッツアレラ、バジル

Caprese Gratinato

Fruit Tomato, Mozzarella, Basil

鶏のインボルティーニ ¥3,200

冬野菜、トリュフペースト、玉子

Chicken Involtini

Winter Vegetables, Truffle Paste, Egg

フォアグラのソテー ¥3,600

リンゴのコンポート、バルサミコ酢、ピスタチオ

Pan-Fried Duck Foie Gras

Apple Compote, Balsamic Vinegar, Pistachio

パスタ&リゾット

PASTA & LUNCH

4種のチーズリゾット ¥3,800

アクエレットロ、白ワイン、鶏のブロード

Risotto Quattro Formaggi

Acquerello Risotto, White Wine, Chicken Broth

ビアンコ ボロネーゼ ¥3,200

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

プーリア風カサレッチェ ¥3,800

アンチョビ、ブロッコリー、セミドライトマト、エクストラバージンオリーブオイル

Casarecce alla Pugliese

Anchovy, Broccoli, Semi Dried Tomato, Extra Virgin Olive Oil

大阪鴨のラヴィオリ ¥4,500

サフラン風味のトルテッリーニ、ネギ、鴨のコンソメ

Osaka Duck Ravioli

Saffron Tortellini, Leek, Clear Duck Broth

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

スープ
ZUPPE

パースニップのポタージュ ¥1,500
姫人参、カレー、クルトン
Parsnip Soup
Carrot, Curry, Crostini

魚料理
PESCE

真鱈の香り衣焼き ¥4,200
真鱈白子、パルメザンとペコリーノチーズのクラスト
ハウレン草、ヴェルモットソース
Crusted Roast Cod
Cod Roe, Parmesan & Pecorino Cheese Crust, Spinach, Vermouth Sauce

肉料理
CARNE

神戸ポーク肩ロースの低温調理 ¥4,500
レンティツケ、粒マスタードソース
Slow Cooked Kobe Pork Shoulder Loin
Lenticchie, Grain Mustard Sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥6,800
バローロ、トリュフ、ポレンタ
Braised Wagyu Beef Cheeck
Barolo Wine, Truffle, Polenta

和牛フィレ肉のロッシーニ ¥8,500
フォアグラ、トリュフ、バローロ
Rossini
Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Barolo

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

デザート

DOLCE

イタリアンカラーのセミフレッド キウイ、ヨーグルト、苺 Semifreddo Tricolore Kiwi, Yogurt, Strawberry	¥1,500
抹茶ティラミス マスカルポーネ、サヴォイアルディビスキュイ Matcha Green Tearamisù Mascarpone, Savoyard Biscuit	¥1,600
苺のヴァリエーション ベリー、弓削牧場のフロマージュフレ、塩クランブル Strawberry Variation Berry, Yuge Farm Fresh Cheese, Salty Crumble	¥1,900

チーズ

FORMAGGIO

チーズアソート リコッタ タレツジョ ゴルゴンゾーラ プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ Assorted Formaggio Ricotta, Taleggio, Gorgonzola, Plum Chutney, Yuge Farm Honey	¥2,100
--	--------

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.