

## 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

鶏のインボルティニーニ ¥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  
スープ  
Parsnip Soup  
Carrot, Curry, Crostin

パスタ&リゾット

PASTA & LUNCH

4種のチーズリゾット ¥3,800  
アクエレッコ、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  
姫人参、カレー、クルトン  
Parsnip Soup  
Carrot, Curry, Crostini

¥1,500

魚料理

PESCE

真鱈の香り衣焼き  
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

¥4,200

肉料理

CARNE

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

¥4,500

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

¥6,800

和牛フィレ肉のロッシーニ  
フォアグラ、トリュフ、バローロ

¥8,500

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 ¥1,500

キウイ、ヨーグルト、苺

Semifreddo Tricolore

Kiwi, Yogurt, Strawberry

抹茶ティラミス

¥1,600

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

オレンジのパルフェ

¥1,800

弓削牧場のフロマージュフレ、キャラメルソース、ライム、メレンゲ

Orange Parfait

Yuge Farm's Fresh Cheese, Caramel Sauce, Lime, Meringue

## 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 ¥2,100

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

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.