

ディナーコース Dinner Course

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.

ラベデュータ
LA VEDUTA

4品コース
(前菜 パスタ お肉 デザート)
Four Courses
(without soup, fish & cheese)
¥9,800

5品コース
(前菜 パスタ お魚 お肉 デザート)
Five Courses
(without soup & cheese)
¥12,800

6品コース
(前菜 スープ パスタ お魚 お肉 デザート)
Six Courses
(without cheese)
¥14,500

7品コース
(フルコース)
Seven Courses
(full menu)
¥15,800

コースメニューをアラカルトでもご用意できます
All courses are available individually as a 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.

メニュー

Menu

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

鰯のマリナート

ダイコン、オレンジソース、ホースラディッシュ、ピクルス

Yellowtail Marinato

Radish, Citrus Sauce, Horseradish, Pickles

冬野菜のミネストローネ

鶏のブロード、ガーデン野菜、パンチェッタ、パルメザンチーズ

Minestrone

Chicken Broth, Winter Vegetable, Pancetta, Parmesan

ビアンコ ボロネーゼ

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

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

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

Rossini

Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Barolo

チーズ

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

Cheese

Ricotta, Taleggio, Gorgonzola, Plum Chutney, Yuge Farm Honey

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

お茶菓子

Piccola Pasticceria

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.

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、モッツァレラ、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
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
ホウレン草、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 Cheek
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
Rossini
Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Barolo ¥8,500

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 Tiramisù

Mascarpone, Savoyard Biscuit

苺のヴァリエーション

¥1,900

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

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.

スタジオーネ
STAGIONE

駒路シェフのスペシャリテ
Chef Komaji's Specialty

¥21,000

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.

メニュー

Menu

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

弓削牧場のチーズのアンティパスト ミスト
神戸牛ブレザオラ、雲丹、弓削牧場のハチミツ、プラム
Yuge Farm Cheese “Antipasto-Misto”
Wagyu Kobe Beef Bresaola, Sea Urchin, Yuge Farm Honey, Plum

信濃雪鱒のマリナート

イクラ、レモンチャツネ、ホースラディッシュ、ピクルス
Shinano Trout Marinato
Salmon Roe, Lemon Chutney, Horseradish, Pickles

大阪鴨のラヴィオリ

サフラン風味のトルテッリーニ、難波ネギ、鴨のコンソメ
Osaka Duck Ravioli
Saffron Tortellini, Osaka Namba Leek, Duck Consommé

真鱈白子のボリート

宮崎キャビア、真鱈とジャガイモのプレス、ヴェルモットソース、ハーブサラダ
Soft Cod Roe Bollito
Miyazaki Caviar, Pressed Cod & Potatoes, Vermouth Sauce, Herb Salad

猪のインボルティニー

トリュフ、フォアグラ、菊芋、バローロ
Japanese Wild Boar Involtini
Truffle, Duck Foie Gras, Jerusalem Artichoke, Barolo Wine

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 Fromage Frais, Salty Crumble

お茶菓子

Piccola Pasticceria

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.