

アラカルト A La Carte

前菜 Appetizer

カプレーゼ ¥2,800

アマーラトマト モッツァレラ バジル

Caprese

tomato, mozzarella, basil

帆立のカルパッチョ ¥3,200

キャビア 柑橘のソース ハーブサラダ

Scallop Carpaccio

caviar, citrus sauce, herb salad

真鯛のタルタル ¥3,500

キャビア ウド 西洋ワサビ パセリオイル

Sea Bream Tartare

caviar, udo, horseradish, parsley oil

フォアグラのソテー ¥3,600

エスプレッソ マデラ酒 カルーア クランブル

Sautéed Duck Foie Gras

espresso, madeira, kahlua, crumble

スープ Soup

グリーンアスパラガスのポタージュ ¥1,800

パンチェッタ 燻製オイル

Green Asparagus Soup

pancetta, smoked oil

ガスパチョ

ホタル烏賊 フェンネル 紫蘇 ¥1,800

Gazpacho

firefly squid, fennel, perilla

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。

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

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。

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

当店ではイタリア産米を使用しております。Rice products is Italian rice.

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

ホワイトボロネーゼ ポークラグー ペコリーノチーズ White Bolognese pork ragù, pecorino cheese	¥2,800
カルボナーラ パンチェッタ パルメザンチーズ トリュフ 鮎魚醬 Carbonara pancetta, parmesan cheese, truffle, fish soy sauce	¥3,500
鴨のパッパルデッレ バローロ パルメザンチーズ Duck Pappardelle barolo, parmesan cheese	¥3,800
グリーンピースリゾット 赤座海老 烏賊 ムール貝 Green Peas Risotto scampi, squid, mussels	¥3,800

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。
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
当店ではイタリア産米を使用しております。Rice products is Italian rice.

魚料理

Fish & Shellfish

サーモンの香草パン粉焼き ￥3,600

カラスミ パルメザン ノイリーソース

Herb Crusted Roast Salmon
bottarga, parmesan, noilly sauce

甘鯛の鱗焼き ￥4,200

トマト オカヒジキ ザバイオーネソース

Crispy Scales Tilefish
tomato, saltwort, zabaione sauce

海の幸のカッチュッコ ￥6,000

鮑 オマール海老 蟹 烏賊 ムール貝

Seafood Cacciucco
abalone, lobster, crab, squid, mussels

肉料理

Meat

神戸ポークロースのサルティンボッカ ￥4,200

プロシュート セージ バターソース

Kobe Pork Loin "Saltimbocca"
prosciutto, sage, butter sauce

若鶏のトスカーナ風トマト煮込み ￥4,800

白ワイン ローズマリー オリーブ

Tuscan Stewed Chicken
white wine, rosemary, olive

牛頬肉の赤ワイン煮込み ￥6,800

バローロ、ポレンタ

Braised Beef Cheek
barolo, polenta

和牛フィレ肉のロッシーニ ￥8,500

フォアグラ トリュフ インカのめざめ 赤ワインソース

Wagyu Beef Tenderloin "Rossini"
foie gras, truffle, potato, red wine sauce

上記の料金の別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
当店ではイタリア産米を使用しております。Rice products is Italian rice.

デザート

Dessert

ティラミス マスカルポーネ コーヒー ビスコッティ カカオ Tiramisu mascarpone, coffee, biscuit, cacao	¥2,000
苺のキューブパフェ ラズベリー ブルーベリー Strawberry Cube Parfait raspberry, blueberry	¥2,200
キウイのバリエーション フレッシュ ピューレ アイス ドライ 弓削牧場のチーズ Kiwi Variation fresh, purée, ice, dry, yuge-farm cheese	¥2,800

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。
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
当店ではイタリア産米を使用しております。Rice products is Italian rice.