

ディナーコース
Dinner Course

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-

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

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。

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

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。

メニュー

Menu

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

カツオのマリナート

オレンジソース ホー斯拉ディッシュ ピクルス

Bonito Marinato

orange sauce, horseradish, pickles

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

Minestrone

chicken Broth, garden vegetable, pancetta, parmesan

ピアンコ ポロネーゼ

豚トロミンチ 白ワイン ペコリーノ

Bolognese Bianco

minced pork, trebbiano wine, pecorino

サーモンのロースト

チーズクラスト ザバイヨーネ ハーブサラダ

Roasted Salmon

crusted cheese, zabaione, herb salad

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

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

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。

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

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。

wagyu beef fillet, duck foie gras, truffle, barolo wine

チーズ タレツジョ ゴルゴンゾーラ 盛り合わせ
プラムのチャツネ 弓削牧場ハチミツ
Assoeted Ricotta Taleggio Gorgonzola
plum chutney, yuge farm honey

アマレット ティラミス
マスカルポーネ エスプレッソ ビスキュイ カカオニブ
Tiramisu all'Amaretto
mascarpone, espresso, savoyard biscuit, cacao nibs

お茶菓子
Piccola Pasticceria

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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。