

# ラベデュータ LA VEDUTA

アミューズ ブーシュ  
Amuse Bouche

カプレーゼ  
アマーラトマト モッツアレラ バジル  
Caprese  
tomato, mozzarella, basil

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

仔羊ラックのロースト  
トスカーナ風カポナータ バジル ラムソース  
Roasted Lamb Rack  
tuscan caponata, basil, lamb sauce

または Or

牛頬肉の赤ワイン煮込み  
バローロ ポレンタ  
Braised Beef Cheek  
barolo, polenta

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

コーヒー 紅茶またはハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

¥8,800

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.

ラカーサ

LA CASA

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

フォアグラのソテー

エスプレッソ マデラ酒 カルーア クランブル

Sautéed Foie Gras

espresso, madeira, kahlua, crumble

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

サーモンの香草パン粉焼き

カラスミ パルメザンチーズ ノイリーソース

Herb Crusted Roast Salmon

bottarga, parmesan cheese, noilly sauce

和牛フィレ肉のロースト

トリュフ インカのめざめ 赤ワインソース

Roasted Wagyu Beef Tenderloin

truffle, potato, red wine sauce

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

コーヒー 紅茶またはハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

¥13,500

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.

# メモリア MEMORIA

アミューズ ブーシュ  
Amuse Bouche

帆立のカルパッチョ  
キャビア 柑橘のソース ハーブサラダ  
Scallop Carpaccio  
caviar, citrus sauce, herb salad

鴨のパッパルデッレ  
バローロ パルメザン  
Duck Pappardelle  
barolo, parmesan

甘鯛の鱗焼き  
トマト オカヒジキ ザバイオーネソース  
Crispy Scales Tilefish  
tomato, saltwort, zabaione sauce

和牛フィレ肉のロッシーニ  
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"  
duck foie gras, truffle, potato, red wine sauce

オレンジの球体  
ボネ チョコメルトソース  
Orange Sphere  
bonet, chocolate melt sauce

コーヒー 紅茶またはハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

¥16,000

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.

スタジオーネ  
STAGIONE

アミューズブーシュ “カッペリーニ”

桜鯛 雲丹 紫蘇

Amuse Bouche “Capellini”

sea bream, sea urchin, perilla

桜鯛のタルタル

キャビア ウド 西洋わさび パセリオイル

Sea Bream Tartare

caviar, udo, horseradish, parsley oil

グリーンピースリゾット

金目鯛 烏賊 ムール貝

Green Pea Risotto

alfonsino, squid, mussels

甘鯛の鱗焼き

トマト オカヒジキ ザバイオーネソース

Crispy Scales Tilefish

tomato, saltwort, zabaione sauce

石鯛の炭火焼

白子 トリュフ モリーユ茸 赤ワインソース

Parrot Fish “BBQ”

soft roe, truffle, morel mushroom, red wine sauce

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

コーヒー 紅茶またはハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

¥18,500

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.