

プリフィクスランチ Prix Fixe Lunch

前菜 パスタ メイン料理 デザートからお好きなものをお選びください
Please select your favorite dish from our choices

3 品コース

前菜 パスタ又はメイン料理 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

Three Courses

1 dish from each appetizer, pasta or main dish and dessert

¥4,200

4 品コース

前菜 パスタ メイン料理 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

Four Courses

1 dish from each appetizer, pasta, main dish and dessert

¥5,700

5 品コース

前菜 パスタ メイン料理 2 品 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

Five Courses

1 dish from each appetizer, pasta, fish, meat and dessert

¥7,200

当店はイタリア米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Italy.

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

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

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.

前菜
ANTIPASTI

アメーラトマトのカプレーゼ
モッツアレラチーズ バジル オレガノ
Insalata di Caprese
fruit tomato, mozzarella cheese, basil, oregano

仔牛とツナのサラダ仕立て
仔牛フィレ肉 ツナソース ケッパー
Vitello Tonnato
slow cooked veal filet, tuna sauce, caper

ガスパチョ
アメーラトマト フェンネル 紫蘇
Gazpacho
fruit tomato, fennel, perilla

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
Duck Foie Gras Saltato
espresso, madeira, kahlua, crumble
(+ ¥1,200)

パスタ&リゾット
PASTA E RISOTTO

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

ベジタリアン スパゲッティーニ
ジェノヴェーゼ インカのめざめ インゲン パルメザンチーズ
Spaghettoni Vegetariano
genovese pesto, potato, seasonal bean, parmesan

イカ墨のリゾット
紋甲イカ ライム パセリ
Risotto al Nero di Seppia
squid ink, squid, lime, parsley

魚料理 肉料理
PESCE E CARNE

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
Salmone Arrosto
crusted cheese, zabaione, herb salad

神戸ポークのコンフィ
トマトソース ナス ズッキーニ ほろ苦いサラダ
Confit di Pancetta
kobe pork belly, tomato, eggplant, zucchini, garden salad

和牛サーロインのタリアート
ガーデンサラダ バルサミコソース
Tagliata di Manzo
japanese wagyu sirloin
garden salad, balsamic vinegar
(+ ¥1,600)

デザート
DOLCE

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

オレンジのパルフェ
ネーブルオレンジ 生クリーム チャービル
Arancia Parfait
navel orange, cream, chervil

サクランボのヴァリエーション
フレッシュ コンポート ソルベ チョコレート メレンゲ
Ciliegia Variazione
cherry variation, fresh, compote, sorbet, chocolate, meringue
(+ ¥600)

アラカルト
À La Carte

前菜

ANTIPASTI

アメリマトのカプレーゼ
モッツァレラチーズ バジル オレガノ ¥2,800

Insalata di Caprese
fruit tomato, mozzarella, basil, oregano

カツオのマリナート
オレンジソース ホースラディッシュ ピクルス ¥2,800

Bonito Marinato
orange sauce, horseradish, pickles

仔牛とツナのサラダ仕立て
仔牛フィレ肉 ツナソース ケッパー ¥3,200

Vitello Tonnato
slow cooked veal filet, tuna sauce, caper

スープ

ZUPPE

ガスパチョ
アメリマト フェンネル 紫蘇 ¥1,800

Gazpacho
fruit tomato, fennel, perilla

パスタ&リゾット

PASTA E RISOTTO

カプリ風ラビオリ
リコッタチーズ トマトソース マージョラム ¥3,200

Ravioli alla Caprese
ricotta, tomato, marjoram

オマール海老のスパゲッティニ
海の幸 ジェノヴェーゼ パルメザンチーズ ¥4,200

Spaghettoni all'Astice
lobster, seafood, genovese pesto, parmesan

イカ墨のリゾット
紋甲イカ ライム パセリ ¥3,200

Risotto al Nero di Seppia
squid ink, squid, lime, parsley

魚料理

PESCE

サーモンのロースト

チーズクラスト ザバイヨネ ハーブサラダ

¥3,600

Salmone Arrosto

crusted cheese, zabaione, herb salad

肉料理

CARNE

牛頬肉の赤ワイン煮込み

バローロワイン ポレンタ

¥6,500

La Guancia di Manzo Brasata

braised beef cheek, barolo, polenta

和牛サーロインのタリアータ

ガーデンサラダ バルサミコソース

¥8,500

Tagliata di Manzo

japanese wagyu sirloin steak

garden salad, balsamic vinegar

デザート

DOLCE

ソルベとジェラート

ヴァニラ チョコレート ピスタチオ サクランボ ほうじ茶

¥480

Sorbetti e Gelati

vanilla, chocolate, pistachio, cherry, roasted tea

サクランボのヴァリエーション

フレッシュ コンポート ソルベ チョコレート メレンゲ

¥1,900

Ciliegia Variazione

cherry variation, fresh, compote, sorbet, chocolate, meringue

チーズ

FORMAGGIO

リコッタチーズ タレグジョチーズ ゴルゴンゾーラチーズ 盛り合わせ

プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ

¥1,800

Assorted Ricotta, Taleggio, Gorgonzola

plum chutney, yuge farm honey