

Prugna
～梅～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

ORECCHIETTE CON AGNELLO,FUNGHI E POMODORO
Orecchiette with lamb,mushrooms,and tomato
オレキエッテ 仔羊 茸 トマト

RISO CARNAROLI CON RANA PESCATRICE,ALGA AOSA E CHRONELLA
Carnaroli rice with anglerfish,aosa seaweed,and lemongrass
カルナローリ米 アンコウ あおさ海苔 レモングラス

GRIGLIATA DI WAGYU CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロインのグリリアータ
トリュフ

Available to change for Kobe sirloin steak an additional charge of 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

EALALANA AL FROMAGE BLANC CON MANDARINO E CIOCCOLATO BIANCO
Formaggio with mandarin jelly and white chocolate
フォルマッジオ 温州みかん ホワイトチョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

15,200

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

RICCIOLA CON GAMBERO BOTAN, RICCIO DI MARE, BARBABIETOLA E CAVOLFIOR

Yellowtail with botan shrimp, sea urchin, beetroot, and cauliflower
ハマチ ボタン海老 雲丹 ビーツ カリフラワー

ORECCHIETTE CON AGNELLO, FUNGHI E POMODORO

Orecchiette with lamb, mushrooms, and tomato
オレキエッテ 仔羊 茸 トマト

RISO CARNAROLI CON RANA PESCATRICE, ALGA AOSA E CHRONELLA

Carnaroli rice with anglerfish, aosa seaweed, and lemongrass
カルナローリ米 アンコウ あおさ海苔 レモングラス

ORATA CROSTACEI, RADICE DI LOTO, LIMONE E SALSA VERDE

Kinki with shellfish, lotus root, lemon, and salsa verde
キンキ 甲殻類 蓮根 レモン サルサ・ヴェルデ

FILETTO DI WAGYU CON GIGLIO,
CRISANTEMO GIAPPONESE E POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet with lily bulb, garland chrysanthemum, and fermented tomato
和牛フィレ肉
ゆり根 春菊 発酵トマト

Available to change for Kobe sirloin steak an additional charge of 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

EALALANA AL FROMAGE BLANC CON MANDARINO E CIOCCOLATO BIANCO

Formaggio with mandarin jelly and white chocolate
フォルマッジオ 温州みかん ホワイトチョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

19,100

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Piacere Superbo
～極上の喜び 雲海とともに～

RICCIOLA CON GAMBERO BOTAN, RICCIO DI MARE, BARBABIETOLA E CAVOLFIOR

Yellowtail with botan shrimp, sea urchin, beetroot, and cauliflower
ハマチ ボタン海老 雲丹 ビーツ カリフラワー

ORECCHIETTE CON AGNELLO, FUNGHI E POMODORO

Orecchiette with lamb, mushrooms, and tomato
オレキエッテ 仔羊 茸 トマト

RISO CARNAROLI CON RANA PESCATRICE, ALGA AOSA E CHRONELLA

Carnaroli rice with anglerfish, aosa seaweed, and lemongrass
カルナローリ米 アンコウ あおさ海苔 レモングラス

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service
季節の魚料理 デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU CON GIGLIO,
CRISANTEMO GIAPPONESE E POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet with lily bulb, garland chrysanthemum, and fermented tomato
和牛フィレ肉
ゆり根 春菊 発酵トマト

Available to change for Kobe sirloin steak an additional charge of 9,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +9,000 円

SPECIALE DI DOLCE

Special dessert
ペストリーシェフ特製デザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

23,700

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Oro-Nero
～瀬戸内生キャビアと泡香るイタリアンの饗宴～

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments
瀬戸内産生キャビア (15g) コンディメンツ添え

RICCIOLA CON GAMBERO BOTAN, RICCIO DI MARE, BARBABIETOLA E CAVOLFIOR

Yellowtail with botan shrimp, sea urchin, beetroot, and cauliflower
ハマチ ボタン海老 雲丹 ビーツ カリフラワー

ORECCHIETTE CON AGNELLO, FUNGHI E POMODORO

Orecchiette with lamb, mushrooms, and tomato
オレキエッテ 仔羊 茸 トマト

RISO CARNAROLI CON RANA PESCATRICE, ALGA AOSA E CHRONELLA

Carnaroli rice with anglerfish, aosa seaweed, and lemongrass
カルナローリ米 アンコウ あおさ海苔 レモングラス

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service
季節の魚料理 デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU CON GIGLIO, CRISANTEMO GIAPPONESE E POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet with lily bulb, garland chrysanthemum, and fermented tomato
和牛フィレ肉
ゆり根 春菊 発酵トマト

Available to change for Kobe sirloin steak an additional charge of 9,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +9,000 円

SPECIALE DI DOLCE

Special dessert
ペストリーシェフ特製デザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

ペアコース 60,000

消費税・サービス料込

※特別プランにつき、株主優待、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments

瀬戸内産生キャビア (15g) コンディメンツ添え—— 16,500

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツアレラbuffアラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアンティパストミスト—— 3,800

RICCIOLA CON GAMBERO BOTAN, RICCIO DI MARE, BARBABIETOLA E CAVOLFIORE

Yellowtail with botan shrimp, sea urchin, beetroot, and cauliflower

ハマチ ボタン海老 雲丹 ビーツ カリフラワー—— 4,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI
Seasonal twelve-vegetable minestrone soup
12種類の野菜で作ったミネストローネスープ—— 1,950

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO
Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce
オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,900

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE
Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce
海の幸の自家製スパゲッティー 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

RAVIOLI CON GRANCHIO ARTICO,BURRATA,BARBABIETOLA E VINO ROSSO
Ravioli with snow crab,burrata,beetroot,and red wine
ラヴィオリ
ずわい蟹 ブッラータ ビーツ 赤ワイン—— 3,200

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE
Sweet tomato and sea urchin tagliolini
高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ—— 5,300

ORECCHIETTE CON AGNELLO,FUNGHI E POMODORO
Orecchiette with lamb,mushrooms,and tomato
オレキエッテ 仔羊 茸 トマト—— 3,500

RISO CARNAROLI CON RANA PESCATRICE,ALGA AOSA E CHRONELLA
Carnaroli rice with anglerfish,aosa seaweed,and lemongrass
カルナローリ米 アンコウ あおさ海苔 レモングラス—— 3,700

※お米は、栃木県産コシヒカリまたはイタリア産カルナローリ米を使用しています。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

魚料理・肉料理

RICCIOLA AL KABOSU CON DAIKON

Kabosu yellowtail with daikon radish

かぼす鰯 大根—— 5,300

ORATA CROSTACEI,RADICE DI LOTO,LIMONE E SALSA VERDE

Kinki with shellfish,lotus root,lemon,and salsa verde

キンキ 甲殻類 蓮根 レモン サルサ・ヴェルデ—— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service

季節の魚料理 デクパージュサービス—— 7,800

ARROSTITO DI AGNIELLO

Roasted lamb

ラムラックのロースト—— 6,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA

Veal Milanese

イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ—— 8,750

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SALSA DI VINCOTTO

Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce

和牛サーロイン ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables

和牛フィレ肉 季節の温野菜—— 13,500

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ (150g) —— 22,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。