

Il tono della campana
～鈴の音色～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO

Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper
リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA

Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta
キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ

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 beef 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

MOJSSA AL CIOCCOLATO VALRHONA CARAÏBE, CON PISTACCHIO
KATAIF, RABARBARO

Valrhona caraïbe with pistachio, kadayif, and rhubarb
ヴァローナカライブ ピスタチオ カダイフ ルバーブ

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。

Foresta d’Inverno
～冬の森～

BACCALÀ ALLA VICENTINA, POLENTA, SEDANO RAPA, CAVIALE

Cod with anchovy, polenta, celery root, and caviar
鱈 アンチョビ ポレンタ 根セロリ キャビア

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO

Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper
リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA

Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta
キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ

PLATESSA, FINOCCHIO, SAMBUCA, ANETO

Wild flounder with fennel, sambuca, and dill
天然平目 フィノッキオ サンブーカ デイル

FILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA
PATATE AI TRE MODI, POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet with fermented tomato and potato
和牛フィレ肉
発酵トマト ジャガ芋

Available to change for Kobe beef 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

MOJSSA AL CIOCCOLATO VALRHONA CARAÏBE, CON PISTACCHIO
KATAIF, RABARBARO

Valrhona caraïbe with pistachio, kadayif, and rhubarb
ヴァローナカラライブ ピスタチオ カダイフ ルバーブ

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～

BACCALÀ ALLA VICENTINA, POLENTA, SEDANO RAPA, CAVIALE

Cod with anchovy, polenta, celery root, and caviar
鱈 アンチョビ ポレンタ 根セロリ キャビア

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO

Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper
リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA

Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta
キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ

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

F FILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA
PATATE AI TRE MODI, POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet with fermented tomato and potato
和牛フィレ肉
発酵トマト ジャガ芋

Available to change for Kobe beef 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

BACCALÀ ALLA VICENTINA, POLENTA, SEDANO RAPA, CAVIALE

Cod with anchovy, polenta, celery root, and caviar
鱈 アンチョビ ポレンタ 根セロリ キャビア

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO

Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper
リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA

Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta
キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ

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 ALLA GRIGLIA
CON POMODORO FERMENTATO, ZUCCA E TALEGGIO

Wagyu beef fillet with fermented tomato, pumpkin, and Taleggio cheese
和牛フィレ肉
発酵トマト 南瓜 タレggio

Available to change for Kobe beef 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

モッツァレラbuffala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

BACCALÀ ALLA VICENTINA, POLENTA, SEDANO RAPA, CAVIALE

Cod with anchovy, polenta, celery root, and caviar

鱈 アンチョビ ポレンタ 根セロリ キャビア—— 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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

**CASARECCE, ROASTED DUCK, GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON
E BLACK SESAME**
Casarecce with duck, leek, orange, cinnamon, and black sesame
カザレツチェ
鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻—— 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

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA
Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta
キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ—— 3,500

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO
Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper
リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒—— 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

MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO, BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鰯

白子 ゆり根 シェリービネガー—— 5,300

PLATESSA, FINOCCHIO, SAMBUCA, ANETO

Wild flounder with fennel, sambuca, and dill

天然平目 フィノッキオ サンブーカ デイル—— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service

季節の魚料理 デクパーシェサービス—— 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。