

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

COCOTTE DI TORAFUGU AL FORNO BRODO DI CRISANTEMO COMMESTIBILE
SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

Pufferfish en cocotte, chrysanthemum green broth, decoupage service
虎河豚のココット焼き 春菊のブロード 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

MELA, PASTA FROLLA, AMARENA

Apple with pastafröla and Amarena cherry
ジョナゴールド パスタスフォリア アマレーナ 雲海

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

COCOTTE DI TORAFUGU AL FORNO BRODO DI CRISANTEMO COMMESTIBILE
SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

Pufferfish en cocotte, chrysanthemum green broth, decoupage service
虎河豚のココット焼き 春菊のブロード 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 タレツジオ

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

MELA, PASTA FROLLA, AMARENA

Apple with pastafrولا and Amarena cherry
ジョナゴールド パスタスフォリア アマレーナ 雲海

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。

G L I 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

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

**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、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 PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO, BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鰐 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

COCOTTE DI TORAFUGU AL FORNO BRODO DI CRISANTEMO COMMESTIBILE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

Pufferfish en cocotte, chrysanthemum green broth, decoupage service

虎河豚のココット焼き 春菊のブロード デクパージュサービス—— 7,800

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。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

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。