

# MIMOSA

## ～ミモザ～

### QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

### PACCHERI CON CAVIALE, VONGOLE, RICOTTA, CARCIOFI E FIORI DI CILIEGIO

*Paccheri with caviar, clams, ricotta, artichokes, and cherry blossom*  
パッケリ キャビア 浅利 リコッタチーズ カルチョフィ 桜

### RISO CARNAROLI CON PISELLI ITALIANI E PANCETTA

*Carnaroli rice with Italian peas and pancetta*  
リゾット カルナローリ イタリア産ピゼッリ 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

### FRAGOLE CON CARDAMOMO, PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

*Strawberries with cardamom, pistachio, and white chocolate*  
苺 カルダモン ピスタチオ 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。

## Bosco di primavera ～春の森～

### ORATA CON SCAMPI, UOVO, ASPARAGI BIANCHI, FAVE E LIMONE DI SICILIA

*Sea bream with scampi, egg, white asparagus, broad beans, and Sicilian lemon*

真鯛 手長海老 卵 白アスパラガス 空豆 シチリア産レモン

### PACCHERI CON CAVIALE, VONGOLE, RICOTTA, CARCIOFI E FIORI DI CILIEGIO

*Paccheri with caviar, clams, ricotta, artichokes, and cherry blossom*

パッケリ キャビア 浅利 リコッタチーズ カルチョフィ 桜

### RISO CARNAROLI CON PISELLI ITALIANI E PANCETTA

*Carnaroli rice with Italian peas and pancetta*

リゾット カルナローリ イタリア産ピゼッリ パンチェッタ

### SGOMBRO SPAGNOLO CON RICCIO DI MARE, HASSAKU E NANOHANA

*Sawara with sea urchin, hassaku orange, and canola blossoms*

鯖 雲丹 八朔 菜の花

### FILETTO DI WAGYU CON BULBI DI GIGLIO, CAVOLETTI DI BRUXELLES E CRESCIONE

*Wagyu fillet with lily bulbs, Brussels sprouts, and watercress*

和牛フィレ肉 百合根 芽キャベツ クレソン

*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

### FRAGOLE CON CARDAMOMO, PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

*Strawberries with cardamom, pistachio, and white chocolate*

苺 カルダモン ピスタチオ 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～

ORATA CON SCAMPI, UOVO, ASPARAGI BIANCHI, FAVE E LIMONE DI SICILIA

Sea bream with scampi, egg, white asparagus, broad beans, and Sicilian lemon  
真鯛 手長海老 卵 白アスパラガス 空豆 シチリア産レモン

PACCHERI CON CAVIALE, VONGOLE, RICOTTA, CARCIOFI E FIORI DI CILIEGIO

Paccheri with caviar, clams, ricotta, artichokes, and cherry blossom  
パッケリ キャビア 浅利 リコッタチーズ カルチョフィ 桜

RISO CARNAROLI CON PISELLI ITALIANI E PANCETTA

Carnaroli rice with Italian peas and pancetta  
リゾット カルナローリ イタリア産ピゼッリ 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 CON BULBI DI GIGLIO, CAVOLETTI DI BRUXELLES E CRESCIONE

Wagyu fillet with lily bulbs, Brussels sprouts, and watercress  
和牛フィレ肉 百合根 芽キャベツ クレソン

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

ORATA CON SCAMPI, UOVO, ASPARAGI BIANCHI, FAVE E LIMONE DI SICILIA

*Sea bream with scampi, egg, white asparagus, broad beans, and Sicilian lemon*  
真鯛 手長海老 卵 白アスパラガス 空豆 シチリア産レモン

PACCHERI CON CAVIALE, VONGOLE, RICOTTA, CARCIOFI E FIORI DI CILIEGIO

*Paccheri with caviar, clams, ricotta, artichokes, and cherry blossom*  
パッケリ キャビア 浅利 リコッタチーズ カルチョフィ 桜

RISO CARNAROLI CON PISELLI ITALIANI E PANCETTA

*Carnaroli rice with Italian peas and pancetta*  
リゾット カルナローリ イタリア産ピゼッリ 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 CON BULBI DI GIGLIO, CAVOLETTI DI BRUXELLES E CRESCIONE

*Wagyu fillet with lily bulbs, Brussels sprouts, and watercress*  
和牛フィレ肉 百合根 芽キャベツ クレソン

*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

#### QUATRO ANTIPASTO MISTI

*Selection of four small appetizers*

4種のアンティパストミスト—— 3,800

#### ORATA CON SCAMPI, UOVO, ASPARAGI BIANCHI, FAVE E LIMONE DI SICILIA

*Sea bream with scampi, egg, white asparagus, broad beans, and Sicilian lemon*

真鯛 手長海老 卵 白アスパラガス 空豆 シチリア産レモン—— 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

**BUCATINI CON SEDANO RAPA, ARTEMISIA E POMODORO**

*Bucatini with celeriac, mugwort, and tomato*

ブカティーニ 根セロリ 蓬 トマト——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

**PACCHERI CON CAVIALE, VONGOLE, RICOTTA, CARCIOFI E FIORI DI CILIEGIO**

*Paccheri with caviar, clams, ricotta, artichokes, and cherry blossom*

パッケリ キャビア 浅利 リコッタチーズ カルチョフィ 桜—— 3,500

**RISO CARNAROLI CON PISELLI ITALIANI E PANCETTA**

*Carnaroli rice with Italian peas and pancetta*

リゾット カルナローリ イタリア産ピゼッリ パンチェッタ—— 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

### TRIGLIA DI SCOGLIO CON CILIEGIO, VONGOLE E ANICE

*Gurnard with cherry blossom, clams, and anise*

竹麦魚 桜 浅利 アニス—— 5,300

### SGOMBRO SPAGNOLO CON RICCIO DI MARE, HASSAKU E NANOHANA

*Sawara with sea urchin, hassaku orange, and canola blossoms*

鯖 雲丹 八朔 菜の花—— 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

*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。