

MIMOSA

～ミモザ～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト

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
カルナローリ米 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

カルナローリ米 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
カルナローリ米 イタリア産ピゼッリ パンチェッタ

SOGLIOLA E VONGOLE IN SERVIZIO DI DECOUPAGE
CON BAMBÙ, FIORI DI CILIEGIO, BOTTARGA E BUNTAN

Flounder with clam decoupage service, bamboo shoots, cherry blossom, karasumi, pomelo
平目と蛤のデクパージュサービス 筍 桜 唐墨 文旦

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

TARTUFO CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO

Truffles, hazelnuts, chocolate, sea of clouds
トリュフ ヘーゼルナッツ チョコレート 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

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
カルナローリ米 イタリア産ピゼッリ パンチェッタ

SOGLIOLA E VONGOLE IN SERVIZIO DI DECOUPAGE
CON BAMBÙ, FIORI DI CILIEGIO, BOTTARGA E BUNTAN

Flounder with clam decoupage service, bamboo shoots, cherry blossom, karasumi, pomelo
平目と蛤のデクパージュサービス 筍 桜 唐墨 文旦

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

TARTUFO CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO

Truffles, hazelnuts, chocolate, sea of clouds
トリュフ ヘーゼルナッツ チョコレート 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。

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

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

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

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
カルナローリ米 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 NANOHANNA

Sawara with sea urchin, hassaku orange, and canola blossoms

鯖 雲丹 八朔 菜の花—— 7,100

SOGLIOLA E VONGOLE IN SERVIZIO DI DECOUPAGE CON BAMBÙ, FIORI DI CILIEGIO, BOTTARGA E BUNTAN

Flounder with clam decoupage service, bamboo shoots, cherry blossom, karasumi, pomelo

平目と蛤のデクパージュサービス 筍 桜 唐墨 文旦—— 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

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。