

FOGIE D'AUTUNNO

～紅葉～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアンティパストミスト

MEZZALINA CON PORCINI FUNGHI E SCHIUMA DI YUZU

Mezzaluna with porcini, soft mousse, and smoky yuzu foam

ポルチーニ茸のメッザルーナと滑らかなムース

柚子と燻製香のスプーマ

MAIALE E RADICCHIO RISOTTO

Spicy pork risotto with radicchio

スパイスを利かせた豚肉とラデッキオのリゾット

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu sirloin with truffle sauce

和牛サーロイン肉のグリリアータ トリュフソース

BUDINO DI ZUCCA E AMARETTI CON SEMIFREDDO DI TORRONE

Amaretto-flavored pumpkin pudding with torrone semifreddo

アマレット香る南瓜のプディング トローネのセミフレッドとともに

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

FORESTA D'AUTANNO

～秋の森～

COSTARDELLA CON FICO, AGRODOLCE

Pacific saury confit with fig, sweet and sour ginger and vanilla

秋刀魚のコンフィと無花果
生姜とヴァニラのアグロドルチェ

MEZZALINA CON PORCINI FUNGHI E SCHIUMA DI YUZU

Mezzaluna with porcini, soft mousse, and smoky yuzu foam

ポルチーニ茸のメッザルーナと滑らかなムース
柚子と燻製香のスプーマ

MAIALE E RADICCHIO RISOTTO

Spicy pork risotto with radicchio

スパイスを利かせた豚肉とラデッキオのリゾット

CROCCANTE DI SPATORA CON BISQUE

Crispy cutlassfish with Jerusalem artichoke and crustacean bisque

太刀魚のクロッカント 菊芋のクレマと甲殻類のビスク

ROTOLO DI FARAONA CON SUGO DI CARNE

Rolled guinea fowl with sherry sauce and sage oil

山梨県産中村農場のほろほろ鳥のロートロ
シェリーの香るスーゴとセージオイル

BUDINO DI ZUCCA E AMARETTI CON SEMIFREDDO DI TORRONE

Amaretto-flavored pumpkin pudding with torrone semifreddo

アマレット香る南瓜のプディング トローネのセミフレッドとともに

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,100

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

SEMIFREDDO AL MAIS CON RICCOLO DI MARE E CAVIALE

Corn semifreddo with sea urchin and caviar

玉蜀黍のセミフレッド 生うにとキャビアを添えて

LINGUA DI MAIALE AL SUGO ALLA CALABRASE

Calabria-style spicy stewed pork tongue

スパイシーなイベリコ豚タンの煮込み カラブリア風

CAPPELINI FREDDO CON POMODORO DOLCE E PESCA

Chilled capellini with sweet tomato, peach and conger

高糖度トマトと桃のカッペリーニ 焼き穴子とともに

RISOTTO NERO DI CALAMARI E NDUJA

Risotto with squid ink and 'nduja

イカ墨とンドウイヤのリゾット

IMPADELLA DI SCORFANO CON PROFUMO AL COCCO E BAIMARKUT

Grilled scorpionfish with coconut, flavored with baimarkut

カサゴのインパデッラ ココナッツとバイマックルの香り

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO AL ZUCCHINI SALSA VERDE E TARTUFO FRESCHI

Grilled Saga beef fillet with zucchini sauce and fresh truffle

佐賀牛フィレ肉のグリリアータ

ズッキーニのサルサ・ヴェルデとフレッシュトリュフのサービス

UVA VERDE E GELATINA DI PROSECCO

Shine Muscat and Italian sparkling wine jelly

resembling the Sea of Clouds

シャインマスカットとタリアテッレに見立てたプロセッコのゼリー
雲海をイメージして

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

22,400

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

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

モッツァレラブッファ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

INASALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo-style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,500

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,900 Large 50g: 27,500

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,850

COSTARDELLA CON FICO, AGRODOLCE

Pacific saury confit with fig, sweet and sour ginger and vanilla

秋刀魚のコンフィと無花果 生姜とヴァニラのアグロドルチェ—— 4,400

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

MINISTRA 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 FRESCI 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

MALTAGLIATI AI PORCINI FUNGHI

Porcini maltagliati with duck breast

ポルチャーニ茸を練り込んだ鴨胸肉のマルタリアーティ—— 2,900

MEZZALINA CON PORCINI FUNGHI E SCHIUMA DI YUZU

Mezzaluna with porcini, soft mousse, and smoky yuzu foam

ポルチャーニ茸のメッザルーナと滑らかなムース 柚子と燻製香のスプーマ—— 3,500

MAIALE E RADICCHIO RISOTTO

Spicy pork risotto with radicchio

スパイスを利かせた豚肉とラデッキオのリゾット—— 3,700

RISOTTO NERO DI CALAMARI E NDUJA

Risotto with squid ink and 'nduja

イカ墨とンドウイヤのリゾット—— 3,800

※ディナーメニューで使用しているお米はイタリア産カルナローリ米 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

GRATINATO DI ORATA CON SESMO E NOCCIOLA

Baked red sea bream with sesame and hazelnut sauce

こんがりと焼き上げた真鯛のグラティナート 胡麻とヘーゼルナッツのソース—— 5,300

CROCCANTE DI SPATORA CON BISQUE

Crispy cutlassfish with Jerusalem artichoke and crustacean bisque

太刀魚のクロッカント 菊芋のクレマと甲殻類のビスク—— 7,100

IMPADELLA DI SCORFANO CON PROFUMO AL COCCO E BAIMARKUT

Grilled scorpionfish with coconut, flavored with baimarkut

カサゴのインパデッラ ココナッツとバイマックルの香り—— 7,800

PESCE ALL'AQUA PAZZA

Stewed gurnard and sea clam (Accept from 2 people)

ほうぼうのアクアパッツァ (2名様から) —— 9,600

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

OSSO BUCCO IN UMIDO

Stewed osso bucco

オッソブッコの煮込み—— 5,300

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

**GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON SALSA DI TARTUFI**

Sautéed Kuroge Wagyu fillet with truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ

トリュフのソース—— 9,600

**LOMBATA DI MANZO GLIgliATO
CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE**

Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables

US産牛Tボーンのグリリアータ

彩り野菜のグリルとともに（2名様から）—— 19,000