

PRUGNA

～梅～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

ORECHIETTE CON CIMA DI RAPA E BOTTARGA

Orecchiette with cima di rapa and bottarga

オレキエッテ チーマ・デイ・ラーパとボツタルガとともに

RISONI CON GRANCHIO E LATTUGA DI MARE

Risoni with snow crab and sea lettuce seaweed

ずわい蟹とあおさ海苔のリゾーニ

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef 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

PISTACCHIO TORTA DI FORMAGGIO CON MARMELLATA DI RABBARO

Pistachio cheesecake with rhubarb jam

ピスタチオの濃厚なチーズケーキ ルバーブのマルメラータ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

CRUDO DI DENTICE CON BARBABIETOLA E RAVANELLO

Sea bream crudo with beet and radish
真鯛のクルード ビーツと大根のカルパッチョ

ORECHIETTE CON CIMA DI RAPA E BOTTARGA

Orecchiette with cima di rapa and bottarga
オレキエッテ チーマ・ディ・ラーパとボツタルガとともに

RISONI CON GRANCHIO E LATTUGA DI MARE

Risoni with snow crab and sea lettuce seaweed
ずわい蟹とあおさ海苔のリゾーニ

VAPOLE DI CERNIA CON CAVOLINI DI BRUXELLES E AGRUME

Steamed grouper fish with marinated Brussels sprouts and citrus
ハタのヴァポーレ 芽キャベツと柑橘のマリナート

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON POTATO VIOLA

Grilled Wagyu beef fillet with spiced purple sweet potato
和牛フィレ肉のグリリアータ スパイス風味の紫芋

**PISTACCHIO TORTA DI FORMAGGIO
CON MARMELLATA DI RABBARO**

Pistachio cheesecake with rhubarb jam
ピスタチオの濃厚なチーズケーキ ルバーブのマルメラータ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

CARPACCIO DI ROMBO CON AGRUMI E CAVIARE

Raw flatfish with citrus and Ossetra caviar

天然平目のクルード 柑橘とオセトラキャビア

INSALATA DI FALAONA CON ACETO DI JEREZ

Warm guinea fowl salad with sherry vinegar and sweetfish sauce

山梨県中村農場ほろほろ鳥の温かいインサラータ
シェリービネガーと鮎魚醬

TAJALIN CON SALSA AI FUNGHI E TARTUFO NERO FRESCHI

Mushroom sauce tajarin with fresh truffle

タヤリン マッシュルームのソースとフレッシュトリュフのサービス

RISOTTO CACHI SECHI CON ACCIUGA E STRACCIATELLA

Dried persimmon risotto with marinated sardine and stracciatella

干し柿のリゾット ストラッチャッテッラと鰯のマリナート

DENTICE ROSSO ALLA GRIGLIA CON LETTUGA DI MARE E SANSYO

Grilled red snapper with sea lettuce and Japanese pepper

金目鯛の鱗焼きとそのブロード あおさ海苔と山椒風味

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON BLUBI DI GIGLIO, TALEGGIO E SALSA AI PASSITO

Grilled Saga beef fillet with lily bulb and taleggio crema, passito wine sauce

佐賀牛フィレ肉のグリリアータ
百合根とタレッジオのクレマ パッシートソース

MARONI E CANNOLO CON CIOCCOLATA GELATO

Japanese chestnut and cannolo with rum-flavored chocolate ice cream

和栗とカンノーロ ラム酒を利かせたチョコレートのジェラート 雲海のイメージで

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

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

CRUDO DI DENTICE CON BARBABIETOLA E RAVANELLO

Red sea bream crudo with beet and radish

真鯛のクルード ビーツと大根のカルパッチョ—— 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ゲースソース—— 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

AGNOLOTTI CON GAMBERI E POLLO, SALSA DI AMÉRICAIN

Lobster and chicken agnolotti with American sauce

オマール海老と鶏肉を詰めたアニョロッティ アメリカーナソース—— 2,900

ORECHIETTE CON CIMA DI RAPA E BOTTARGA

Orecchiette with cima di rapa and bottarga

オレキエッテ チーマ・ディ・ラーパとボッタルガとともに—— 3,500

RISONI CON GRANCHIO E LATTUGA DI MARE

Risoni with snow crab and sea lettuce seaweed

ずわい蟹とあおさ海苔のリゾーニ—— 3,700

RISOTTO CACHI SECHI CON ACCIUGA E STRACCIATELLA

Dried persimmon risotto with marinated sardine and stracciatella

干し柿のリゾット ストラッチャッテッラと鰯のマリナート—— 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

IMPADELLA DI DENTICE CON RAPE GIALLO E PESTO DI CAVOLI NERO

Pan-sautéed red sea bream with yellow turnip confit and black cabbage paste

真鯛のインパデッラ コンフィにした黄蕪と黒キャベツのペストー—— 5,300

VAPOLE DI CERNIA CON CAVOLINI DI BRUXELLES E AGRUME

Steamed grouper fish with marinated Brussels sprouts and citrus

ハタのヴァポーレ 芽キャベツと柑橘のマリナート—— 7,100

DENTICE ROSSO ALLA GRIGLIA CON LETTUGA DI MARE E SANSYO

Grilled red snapper with sea lettuce and Japanese pepper

金目鯛の鱗焼きとそのブロード あおさ海苔と山椒風味—— 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