

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

AGHOLOTTI CON FARAONA, PREZZEMOLO E NASTURZIO
Agnolotti with guinea fowl, parsley, and nasturtium
アニョロッティ
ホロホロ鳥 パセリ ナスタチウム

RISOTTO CON SCAMPI, BARBABIETOLA, SEDANO, RAPA E STRACCIATELLA
Risotto with scampi, beetroot, celery root, and stracciatella
リゾット
手長海老 ビーツ 根セロリ ストラッチャテッラ

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロイン
トリュフ

**TORATA AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA ALL'ESPRESSO
CON CREMA DI MASCARPONE E SORBE AL RIBES NERO**
Espresso-flavored chocolate cake with mascarpone cream and cassis sorbet
ショコラート
カシス マスカルポーネ エスプレッソ

CAFFÉ, ESPRESSO O TE
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

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。

FORESTA D'INVERNO

～冬の森～

CAPELANTE CON ALGHE, SEDANO E MELA VERDE

Scallop with seaweed, celery, and green apple

帆立貝

海苔 セロリ 青りんご

AGHOLOTTI CON FARAONA, PREZZEMOLO E NASTURZIO

Agnolotti with guinea fowl, parsley, and nasturtium

アニョロッティ

ホロホロ鳥 パセリ ナスタチウム

RISOTTO CON SCAMPI, BARBABIETOLA, SEDANO, RAPA E STRACCIATELLA

Risotto with scampi, beetroot, celery root, and stracciatella

リゾット

手長海老 ビーツ 根セロリ ストラッチャテッラ

DENTICE ROSSO CON ZUCCA, YUZU E KELPA

Red seabream with pumpkin, Yuzu, and kelp

金目鯛

南瓜 柚子 昆布

FILETTO DI MANZO

CON PARMIGIANO, PATATA DI GERUSLEMME, FUNGO SHIITAKE E CAVOLFIORRE

Wagyu beef sirloin with Parmigiano, Jerusalem potato, Shiitake mushroom, and cauliflower

和牛サーロイン

パルミジャーノ 菊芋 椎茸 カリフラワー

TORATA AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA ALL'ESPRESSO

CON CREMA DI MASCARPONE E SORBE AL RIBES NERO

Espresso-flavored chocolate cake with mascarpone cream and cassis sorbet

ショコラート

カシス マスカルポーネ エスプレッソ

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,100

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～

CAPESANTE CON ALGHE, SEDANO E MELA VERDE

Scallop with seaweed, celery, and green apple

帆立貝
海苔 セロリ 青りんご

AGHOLOTTI CON FARAONA, PREZZEMOLO E NASTURZIO

Agnolotti with guinea fowl, parsley, and nasturtium

アニョロッティ
ホロホロ鳥 パセリ ナスタチウム

RISOTTO CON SCAMPI, BARBABIETOLA, SEDANO, RAPA E STRACCIATELLA

Risotto with scampi, beetroot, celery root, and stracciatella

リゾット
手長海老 ビーツ 根セロリ ストラッチャテッラ

PERSICO TROTA GRIGLIATO IN CROSTA DI SALE

Grilled blackfin seabass in salted crust

平鱸の塩釜焼き
デクパージュサービス

FILETTO DI MANZO
CON PARMIGIANO, PATATA DI GERUSLEMME, FUNGO SHIITAKE E CAVOLFIORE

Wagyu beef fillet with Parmigiano, Jerusalem potato, Shiitake mushroom, cauliflower, and fresh truffle

和牛フィレ肉
パルミジャーノ 菊芋 椎茸 カリフラワー フレッシュトリュフ

"MARE DI NUVOLE"
LAMPONE CON GELATO AL PISTACCHIO

"Sea of Clouds" raspberry with pistachio gelato

ラズベリー ピスタチオジェラート 雲海

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

22,400

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。

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buffala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

CAPESANTE CON ALGHE, SEDANO E MELA VERDE

Scallop with seaweed, celery, and green apple

帆立貝 海苔 セロリ 青りんご—— 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

CHITARRA CON TRIPPA, PATATA DOLCE E PEPERONE
Chitarra with trippa, sweet potato, and bell pepper
キタッラ トリッパ 薩摩芋 バズリカ—— 3,200

TAGLIOLINI COM 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—— 4,700

AGHOLOTTI CON FARAONA, PREZZEMOLO E NASTURZIO
Agnolotti with guinea fowl, parsley, and nasturtium
アニョロッティ ホロホロ鳥 パセリ ナスタチウム—— 3,500

RISOTTO CON SCAMPI, BARBABIETOLA, SEDANO, RAPA E STRACCIATELLA
Risotto with scampi, beetroot, celery root, and stracciatella
リゾット 手長海老 ビーツ 根セロリ ストラッチャテッラ—— 3,700

※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

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

SPADA CON RISOTTO E CAVOLO NERO E MOZZARELLA

Risotto with swordfish, black cabbage, and mozzarella

メカジキ リゾット 黒キャベツ モッツアレラ—— 5,300

DENTICE ROSSO CON ZUCCA, YUZU E KELPA

Red seabream with pumpkin, Yuzu, and kelp

金目鯛 南瓜 柚子 昆布—— 7,100

PERSICO TROTA GRIGLIATO IN CROSTA DI SALE

Grilled blackfin seabass in salted crust

平鱸の塩釜焼き 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

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 VERDRE MISTE
Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables
和牛フィレ肉 季節の温野菜—— 8,500

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。