

GIRASOLE

～向日葵～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

FEDELINI CON MELANZANE, RICCI DIMARE E SUDACHI

Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi

フェデリーニ

生雲丹 赤茄子 酢橘

TORTELLINI CON AYU, PISTACCHIO E CETRIOLO

Tortellini with sweetfish, pistachio, and cucumber

トルテッリーニ

鮎 ピスタチオ 胡瓜

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 8,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +8,000 円

UVA MOSCATA, FIOREDISAMBUCO, GELATO AL MELONE

Shine muscat grape and elder-flower soup jelly with melon gelato

シャインマスカット メロン エルダーフラワー

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。

Bosco Estate

～夏の森～

BONITO, CONRINO NERO, BARBABIETOLA E LAMPONI

Bonito with black rice, beet, and raspberry

鰹

黒米 ビーツ ラズベリー

FEDELINI CON MELANZANE, RICCI DIMARE E SUDACHI

Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi

フェデリーニ

アオリイカ イカ墨 赤パプリカ

TORTELLINI CON AYU, PISTACCHIO E CETRIOLO

Tortellini with sweetfish, pistachio, and cucumber

トルテッリーニ

鮎 ピスタチオ 胡瓜

CERNIA MACULATA ROSSA CON COCCO KAFFIRLIME E ERBETTE

Snook with coconut, bismackle, and herbs

アコウ

ココナッツ バイマックル ハーブ

CONTROFILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA, POMDORO FERMENTATO, BUTTERNIT, PEPERONCINI FUSHIMI

Grilled Wagyu sirloin with fermented tomato, butternut, and Fushimi chili pepper

和牛サーロイン

発酵トマト バターナッツ 伏見唐辛子

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 8,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +8,000 円

UVA MOSCATA, FIOREDISAMBUCO, GELATO AL MELONE

Shine muscat grape and elder-flower soup jelly with melon gelato

シャインマスカット メロン エルダーフラワー

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

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～

BONITO, CONRINO NERO, BARBABIETOLA E LAMPONI

Bonito with black rice, beet, and raspberry

鰹

黒米 ビーツ ラズベリー

FEDELINI CON MELANZANE, RICCI DIMARE E SUDACHI

Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi

フェデリーニ

生雲丹 赤茄子 酢橘

TORTELLINI CON AYU, PISTACCHIO E CETRIOLO

Tortellini with sweetfish, pistachio, and cucumber

トルテッリーニ

鮎 ピスタチオ 胡瓜

ABALONE AL VAPORE CON ZUCCHINE IN COCOTTE, RISOTTO, AI LIMONI DI SICILIA

Steamed abalone and zucchini cocotte, Sicilian lemon risotto with decoupage service

鮑とズッキーニのココット蒸しとシチリア産レモンのリゾット

デクパージュサービス

CONTROFILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA, POMDORO FERMENTATO, BUTTERBUT, PEPERONCINI FUSHIMI

Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, butternut, and Fushimi chili pepper

和牛フィレ肉

発酵トマト バターナッツ 伏見唐辛子

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 6,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +6,000 円

TIRAMISU ALLE PESCHE

Peach tiramisu

白桃 マスカルポーネ 紅茶 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нтиパストミスト—— 3,800

BONITO, CONRINO NERO, BARBABIETOLA E LAMPONI

Bonito with black rice, beet, and raspberry

鰹 黒米 ビーツ ラズベリー—— 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

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 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

CANNELLONI ALLA FARAONA, MAIS

Cannelloni with guinea fowl and corn

カネロニ ほろほろ鳥 玉蜀黍—— 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

FEDELINI CON MELANZANE, RICCI DIMARE E SUDACHI

Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi

フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘—— 3,500

TORTELLINI CON AYU, PISTACCHIO E CETRIOLO

Tortellini with sweetfish, pistachio, and cucumber

トルテッリーニ 鮎 ピスタチオ 胡瓜—— 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

TACHIUO E CALAMARI, NERODI SEPPIA, PEPEPONE POSSO

Swordfish with great squid, squid ink, and red bell pepper

太刀魚 アオリイカ イカ墨 赤パプリカ—— 5,300

CERNIA MACULATA ROSSA CON COCCO KAFFIRLIME E ERBETTE

Snook with coconut, bismackle, and herbs

アコウ ココナッツ バイマックル ハーブ—— 7,100

ABALONE AL VAPORE CON ZUCCHINE IN COCOTTE, RISOTO AI LIMONI DI SICILIA

Steamed abalone and zucchini cocotte, Sicilian lemon risotto with decoupage service

鮑とズッキーニのココット蒸し シチリア産レモンのリゾット 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 beef fillet with steamed vegetables

国産牛フィレ肉 季節の温野菜—— 8,500

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ (150 g) —— 18,000

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。