

# FOGIE D'AUTUNNO

～紅葉～

## QUATTRO ANTIPASTI MISTI

*Selection of four small appetizers*  
4種のアнтиパストミスト

## CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

*Calamarata with porcini, beets, and oxalis*  
カラマリ  
ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス

## RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGIANO REGGIANO

*Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano*  
リゾット  
無花果 トマト パルメジャーノ

## 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 (100g) へのご変更 +8,000円

## MELE KOGYOKU CAMELLIZATE CON CREMA ALLA PATATA DOLCE, CRACKER DI PATATA DOLCE E SESAMO

*Sautéed caramel Kogyoku apple with purple sweet potato cream, sweet potato crackers, and sesame*  
薩摩芋 紅玉 胡麻

## CAFFÉ, ESPRESSO O TE

*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ又は、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。

## Foresta d'autunno

～秋の森～

### SARDINE CON ARANCE, PINOLI E CAVIALE

*Sardine with orange, pine nut, and caviar*

鰯

オレンジ 松の実 キャビア

### CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

*Calamarata with porcini, beets, and oxalis*

カラマリ

ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス

### RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGANO REGGIANO

*Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano*

リゾット

無花果 トマト パルミジャーノ

### PESCE SCIABOLA CON MELANZANE BIANCHE, RICCI DI MARE, VANIGLIA E ZENZERO

*Scabbard fish with white eggplant, sea urchin, vanilla, and ginger*

太刀魚

白茄子 雲丹 バニラ 生姜

### CONTROFILETTO DI WAGYU GRIGLIATO CON POMODORO FERMENTATO E ZUCCA BUTTERNUT

*Grilled Wagyu sirloin with fermented tomato and butternut*

和牛サーロイン

発酵トマト バターナッツ

*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 (100g) へのご変更 +8,000円

### MELE KOGYOKU CAMELLIZATE CON CREMA ALLA PATATA DOLCE, CRACKER DI PATATA DOLCE E SESAMO

*Sautéed caramel Kogyoku apple with purple sweet potato cream, sweet potato crackers, and sesame*

薩摩芋 紅玉 胡麻

### 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～

### SARDINE CON ARANCE, PINOLI E CAVIALE

*Sardine with orange, pine nut, and caviar*

鰯

オレンジ 松の実 キャビア

### CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

*Calamarata with porcini, beets, and oxalis*

カラマリ

ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス

### RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGIANO REGGIANO

*Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano*

リゾット

無花果 トマト パルミジャーノ

### ABALONE AL VAPORE CON FUNGHI E SALSA DELLA SUA GONADE

*Steamed abalone and mushroom with abalone liver sauce, decoupage service*

鮑のココット蒸し 色々な茸と肝のソース

デクパージュサービス

### GRIGLIATA DI FILETTO DI WAGYU CON POMODORO FERMENTATO E ZUCCA BUTTERNUT

*Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, butternut*

和牛フィレ肉

発酵トマト バターナッツ

*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 (100g) へのご変更 +6,000円

### MELE KOGYOKU ARROSTITE AL PROFUMO DI AMARETTO E GELATO AL TIMO

*Amaretto-flavored roasted Kogyoku apple with thyme gelato*

紅玉のロースト アマレット風味 タイムのジェラート 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

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。

## 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

#### QUATRO ANTIPASTO MISTI

*Selection of four small appetizers*

4種のアнтиパストミスト—— 3,800

#### SARDINE CON ARANCE, PINOLI E CAVIALE

*Sardine with orange, pine nut, and caviar*

鰯 オレンジ 松の実 キャビア—— 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ゲーソース—— 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

#### CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

*Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock*

キッタラ サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡—— 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

#### CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

*Calamarata with porcini, beets, and oxalis*

カラマリ ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス—— 3,500

#### RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGIANO REGGIANO

*Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano*

リゾット 無花果 トマト パルミジャーノ—— 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 SECOMDO PIATTI

### MAIN CPURSES

魚料理・肉料理

#### PESCE SCIABOLA CON MELE, PATATA DOLCE, FINOCCHIO E GORGONZOLA

*Scabbard fish with apple, sweet potato, fennel, and gorgonzola*

太刀魚 林檎 薩摩芋 フィノッキオ ゴルゴンゾーラ—— 5,300

#### PESCE SCIABOLA CON MELANZANE BIANCHE, RICCI DI MARE, VANIGLIA E ZENZERO

*Scabbard fish with white eggplant, sea urchin, vanilla, and ginger*

太刀魚 白茄子 雲丹 バニラ 生姜—— 7,100

#### ABALONE AL VAPORE CON FUNGHI E SALSА DELLA SUA GONADE

*Steamed abalone and mushroom with abalone liver sauce, decoupage service*

鮑のココット蒸し 色々な茸と肝のソース デクパージュサービス—— 7,800

#### 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 SALSА 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。