

Giaggiolo

～花菖蒲～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

CHITARRA, PANCETTA, ZUCCHINE, SERI, E BIANCHETTI

Chitarra with pancetta, zucchini, Japanese parsley, and whitebait

キタツラ
パンチェッタ ズッキーニ 芹 しらす

RISOTTO CON VERZA, VONGOLE E COLATURA D'ALICI

Risotto with spring cabbage, clams, and colatura

リゾット
春キャベツ 浅利 コラトウーラ

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 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

MOUSSE ALLA GRAPPA, GELATINA AI MIRTILLI, GELATO AGLI ARACHIDI

Grappa mousse with blueberry jelly and pecan nuts gelato

グラッパムース ブルーベリーゼリー ピーカンナッツジェラート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソまたは紅茶

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。

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

CAPELANTE, POMODORO, MANDORLE, POMPELMO ROSA E CAVIALE

Scallop with tomato, almonds, pink grapefruit, and caviar

帆立貝 トマト アーモンド ピンクグレープフルーツ キャビア

CHITARRA, PANCETTA, ZUCCHINE, SERI, E BIANCHETTI

Chitarra with pancetta, zucchini, Japanese parsley, and whitebait

キタツラ

パンチェッタ ズッキーニ 芹 しらす

RISOTTO CON VERZA, VONGOLE E COLATURA D'ALICI

Risotto with spring cabbage, clams, and colatura

リゾット

春キャベツ 浅利 コラトゥーラ

SGOMBRO CON SCAMPI, BROCCOLI, FAGIOLINI, OLIVE E ACETOSA

Spanish mackerel with scampi, broccoli, green beans, capers, olives, and sorrel

鱈 スカンピ ブロッコリー インゲン ケッパー オリーブ オゼイユ

FILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA, POMODORO FERMENTATO, ASPARAGI BIANCHI E PASTINACA

Wagyu beef fillet with fermented tomato, white asparagus, onion, and parsnip

和牛フィレ肉

発酵トマト 白アスパラガス 新玉葱 パースニップ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100g) へのご変更 +11,000円

MOUSSE ALLA GRAPPA, GELATINA AI MIRTILLI, GELATO AGLI ARACHIDI

Grappa mousse with blueberry jelly and pecan nuts gelato

グラッパムース ブルーベリーゼリー ピーカンナッツジェラート

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。

ぐるナイ「ゴチになります！」
特別ディナーコース



CRUDO DI CALAMARI CON SALSA VERDE E ZEST DI YUZU

Great squid crudo with salsa verde and Yuzu

アオリイカのクルード サルサ・ヴェルデと柚子の香り

AGNOLOTTI CON CONIGLIO, BVRRO E SALVIA

Agnolotti with Italian rabbit meat

イタリア産兎のアニョロッティ

RISOTTO AL PARMIGIANO CON PROSCIUTIO CRUDO, SAKEKASU

Risotto with parmigiano and dry-cured ham

たっぷり生ハムのパルミジャーノリゾット

CERNIA E VONGOLE IN COCOTTE, BRODO DI CRISANTEMO

Steamed longtooth grouper and land clam, crown daisy broth, decoupage service

クエと地ハマグリのココット焼き

デクパージュサービス

PETTO D ANATRA ARROSTO, SPUGNOLE, SALSA AL PEPE HOAJAO

Rosted Noda duck with morel mushroom and Chinese pepper sauce

野田鴨のアッロスト モリーユ茸と花椒のスーゴ

O

or

または

**FILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA,
POMODORO FERMENTATO, ASPARAGI BIANCHI E PASTINACA**

Wagyu beef fillet with fermented tomato, white asparagus, onion, and parsnip

和牛フィレ肉

発酵トマト 白アスパラガス 新玉葱 パースニップ

TIRAMISU CLASSICO

Tiramisu classico

ティラミスクラシコ

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

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種のアンティパストミスト—— 3,800

CAPESANTE, POMODORO, MANDORLE, POMPELMO ROSA E CAVIALE

Scallop with tomato, almonds, pink grapefruit, and caviar

帆立貝 トマト アーモンド ピンクグレープフルーツ 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

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ギーソース—— 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

CREPPELLE CON PISELLI, TACCOLE, 'NDUJA E LIMONE

Crepe with spring beans, nduja, and lemon

クレスペッレ 春の豆 ンドウイヤ レモン—— 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—— 5,300

CHITARRA, PANCETTA, ZUCCHINE, SERI, E BIANCHETTI

Chitarra with pancetta, zucchini, Japanese parsley, and whitebait

キタッラ パンチェッタ ズッキーニ 芹 しらす—— 3,500

RISOTTO CON VERZA, VONGOLE E COLATURA D'ALICI

Risotto with spring cabbage, clams, and colatura

リゾット 春キャベツ 浅利 コラトゥーラ—— 3,700

※お米は、栃木県産コシヒカリまたはイタリア産カルナローリ米を使用しています。

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

ORATA ZUPPETTA D'ORATA, VONGOLE E CARCIOFI

Sea bream with soup, clams, and artichoke

真鯛 スツパ 浅利 カルチョファイ—— 5,300

SGOMBRO CON SCAMPI, BROCCOLI, FAGIOLINI, OLIVE E ACETOSA

Spanish mackerel with scampi, broccoli, green beans, capers, olives, and sorrel

鯖 スカンピ ブロッコリー インゲン ケッパー オリーブ オゼイユ—— 7,100

CERNIA E VONGOLE IN COCOTTE, BRODO DI CRISANTEMO

Steamed longtooth grouper, land clam, and brode crown daisy, decoupage service

クエと地ハマグリのココット焼き 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 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—— 13,500

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) —— 22,500

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。