

Giaggiolo
～花菖蒲～

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

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY
NOCCIOLE E NOCI PECAN
Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans
パッパルデッラリピエーナ
ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO
Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino
カルナローリ米
つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

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 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

MELONE CON CAMOMILLA
Melon with chamomile
メロン カモミール

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

16,000

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。

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME
Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime
蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

**PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY
NOCCIOLE E NOCI PECAN**
Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans
パッパルデッラリピエーナ
ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO
Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino
カルナローリ米
つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

**SCORFANO, POMODORINI, ACETO DI BALSAMICO BIANCO
NANOHANA ALL'ACQUA PAZZA**
Seaperch with tomato, white balsamic vinegar, and canola blossoms, acqua pazzza style
眼張 トマト 白バルサミコ 菜の花 アクアパッツァ風味

**FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
CON INDIVIA, AGRODOLCE, CIPOLLA NOVELLA E POMODORO FERMENTATO**
Wagyu fillet or duck breast with endive agrodolce, spring onion, and fermented tomato
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉 アンディーヴァグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト

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**

MELONE CON CAMOMILLA
Melon with chamomile
メロン カモミール

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

20,000

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。

Piacere Superbo
～極上の喜び 雲海とともに～

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY
NOCCIOLE E NOCI PECAN

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans

パッパルデッラリピエーナ

ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino

カルナローリ米

つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service

季節の魚料理 デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
CON INDIVIA, AGRODOLCE, CIPOLLA NOVELLA E POMODORO FERMENTATO

Wagyu fillet or duck breast with endive agrodolce, spring onion, and fermented tomato

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉 アンディーヴァグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 9,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +9,000 円

SPECIALE DI DOLCE

Special dessert

ペストリーシェフ特製デザート

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。

Oro-Nero
～瀬戸内生キャビアとイタリアンの饗宴～

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments
瀬戸内産生キャビア (15g) コンディメンツ添え

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime
蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY
NOCCIOLE E NOCI PECAN

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans
パッパルデッラリピーーナ
ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino
カルナローリ米
つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service
季節の魚料理 デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
CON INDIVIA, AGRODOLCE, CIPOLLA NOVELLA E POMODORO FERMENTATO

Wagyu fillet or duck breast with endive agrodolce, spring onion, and fermented tomato
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉 アンディーヴァグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 9,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +9,000 円

SPECIALE DI DOLCE

Special dessert
ペストリーシェフ特製デザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

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

ペアコース 60,000

消費税・サービス料込

※特別プランにつき、株主優待、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

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。

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments

瀬戸内産生キャビア (15g) コンディメンツ添え—— 16,500

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

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム—— 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

RIGATONI CON RUCOLA, YUZU E CIPOLLA NOVELLA ALL'AMATRICIANA
Rigatoni with arugula, yuzu, and new onion
リガトーニ ルッコラ 柚子 新玉ねぎ——3,200

TAGLIOLINI CON 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

**PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY
NOCCIOLE E NOCI PECAN**
Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans
パッパルデッラリピーエーナ
ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ—— 3,500

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO
Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino
カルナローリ米
つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ—— 3,700

※お米は、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 PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

ISAKI CON PISELLI, CALAMARI LUCCIOLA, ZENZERO NOVELLO E CHORIZO

Isaki with peas, firefly squid, young ginger, and chorizo

伊佐木 ピゼッリ 蛸烏賊 新生姜 チョリソー—— 5,300

SCORFANO, POMODORINI, ACETO DI BALSAMICO BIANCO

NANOHANA ALL'ACQUA PAZZA

Seaperch with tomato, white balsamic vinegar, and canola blossoms, acqua pazza style

眼張 トマト 白バルサミコ 菜の花 アクアパッツァ風味—— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service

季節の魚料理 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 VERDURE 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(150g)—— 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。