

Foglie d'autunno
～紅葉～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

RAVIOLONE CON PORCINI E KABUSU

Raviolone with porcini mushrooms, and Kabosu
ラヴィオローネ ポルチャーニ茸 カボス

RISOTTO, CON CASTAGNE, GUANCIALE, GRAPPA E MAGGIORANA

Risotto with chestnut with guanciale, grappa, and marjoram
リゾット
栗 グアンチャーレ グラッパ マジョラム

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

STRUDEL DI MELE, CANNELLA, PINOLI, E LATTE JERSEY

Apple with cinnamon, pine nuts, and Jersey milk
林檎 シナモン 松の実 ジャージーミルク

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。

Foresta d'autunno
～秋の森～

BONITO RAPA ROSSA CON ANETO, POMODORO E NOCE PECAN

Bonito with beets dill, tomato, and pecan nuts
鰯 ビーツ デイル トマト ペカンナッツ

RAVIOLONE CON PORCINI E KABUSU

Raviolone with porcini mushrooms, and Kabosu
ラヴィオローネ ポルチーニ茸 カボス

RISOTTO, CON CASTAGNE, GUANCIALE, GRAPPA E MAGGIORANA

Risotto with chestnut with guanciale, grappa, and marjoram
リゾット
栗 グアンチャーレ グラッパ マジョラム

SPIGOLA CON RADICE DI LOTO, BAGNA CAUDA E SCAMPI

Blackfin seabass with lotus root, bagna cauda, and scampi
平鱸 蓮根 バーニャカウダ 手長海老

FILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA
CON POMODORO FERMENTATO, ZUCCA E TALEGGIO

Wagyu beef fillet with fermented tomato, pumpkin, and Taleggio cheese
和牛フィレ肉
発酵トマト 南瓜 タレツジオ

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

STRUDEL DI MELE, CANNELLA, PINOLI, E LATTE JERSEY

Apple with cinnamon, pine nuts, and Jersey milk
林檎 シナモン 松の実 ジャージーミルク

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～

BONITO RAPA ROSSA CON ANETO, POMODORO E NOCE PECAN

Bonito with beets dill, tomato, and pecan nuts
鰹 ビーツ デイル トマト ペカンナッツ

RAVIOLONE CON PORCINI E KABUSU

Raviolone with porcini mushrooms, and Kabosu
ラヴィオローネ ポルチーニ茸 カボス

RISOTTO, CON CASTAGNE, GUANCIALE, GRAPPA E MAGGIORANA

Risotto with chestnut with guanciale, grappa, and marjoram
リゾット
栗 グアンチャーレ グラッパ マジョラム

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 ALLA GRIGLIA
CON POMODORO FERMENTATO, ZUCCA E TALEGGIO

Wagyu beef fillet with fermented tomato, pumpkin, and Taleggio cheese
和牛フィレ肉
発酵トマト 南瓜 タレツジオ

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。

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（15 g） 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

BONITO RAPA ROSSA CON ANETO, POMODORO E NOCE PECAN

Bonito with beets dill, tomato, and pecan nuts

鰯 ビーツ デイル トマト ペカンナッツ—— 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

RIGOTONI CON RICOTTA FATTA IN CASA, PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU
Fusilli with chestnut, pecorino, black pepper, pear, and saffron
フジッリ 栗 ペコリーノ 黒胡椒 梨 サフラン—— 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

RAVIOLONE CON PORCINI E KABUSU
Raviolone with porcini mushrooms, and Kabosu
ラヴィオローネ ポルチャーニ茸 カボス—— 3,500

RISOTTO, CON CASTAGNE, GUANCIALE, GRAPPA E MAGGIORANA
Risotto with chestnut with guanciale, grappa, and marjoram
リゾット 栗 グアンチャーレ グラッパ マジョラム—— 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 SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

魚料理・肉料理

PESCE SPADA, ZUCCHINE SCAPECE, LIMONE, ORIGANO

Golden threadfin bream with squid, shrimp, scallop, spelt, and Gorgonzola cheese

糸縊 烏賊 海老 帆立貝 スペルト小麦 ゴルゴンゾーラ—— 5,300

SPIGOLA CON RADICE DI LOTO, BAGNA CAUDA E SCAMPI

Blackfin seabass with lotus root, bagna cauda, and scampi

平鱸 蓮根 バーニャカウダ 手長海老—— 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

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 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 (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。