

# Prugna

～梅～

## QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

## CAPPELLACCI, ARAGOSTA, RADICE DI LOTO, PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

*Cappellacci-pasta, lobster, lotus root, potato and grapefruit*  
カペラッチ オマール海老 蓮根 インカのめざめ グレープフルーツ

## RISOTTO ALLE LENTICCHIE, COTECHINO, ORIGANO, FRESCO E PAPRIKA

*Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek and Japanese sake lees*  
リゾット  
コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕

## 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

## PASTIERA, VINO DI PRUGME GIAPPONESE E PISTACCHIO

*Pastiera tarte: Japanese plum wine and pistachio*  
加茂鶴酒造 梅酒 ピスタチオ パスティエーラ

## 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。

## All'inizio della primavera nel bosco

～新春の森～

### RICCIOLLA,STRACCIATELLA,FIODICOLZA,YUZU E SPUMANTE

*Yellowtail, stracciatella cheese, canola flower, yuzu citrus and spumante*

鰯 ストラッチャテッラ 菜の花 柚子 スプマンテ

### CAPPELLACCI,ARAGOSTA,RADICE DI LOTO,PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

*Cappellacci-pasta, lobster, lotus root, potato and grapefruit*

カペラッチ オマール海老 蓮根 インカのめざめ グレープフルーツ

### RISOTTO ALLE LENTICCHIE,COTECHINO,ORIGANO,FRESCO E PAPRIKA

*Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek and Japanese sake lees*

リゾット

コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕

### ORATIA GIAPPONESE,CAVIALE,LATTUGA E CAPESANTE

*Alfonsino, caviar, lettuce and scallop*

金目鯛 キャビア レタス 帆立貝

### FILETTO DI WAGYU ALLE GRIGLIA LON POMODORO FERMENTATO E ARANCIA

*Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, green young onion and orange*

和牛フィレ肉

発酵トマト 葉玉葱 みかん

*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

### PASTIERA,VINO DI PRUGME GIAPPONESE E PISTACCHIO

*Pastiera tarte: Japanese plum wine and pistachio*

加茂鶴酒造 梅酒 ピスタチオ パスティエーラ

### 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～

## RICCIOLLA,STRACCIATELLA,FIODICOLZA,YUZU E SPUMANTE

*Yellowtail, stracciatella cheese, canola flower, yuzu citrus and spumante*  
鰯 ストラッチャテッラ 菜の花 柚子 スプマンテ

## CAPPELLACCI,ARAGOSTA,RADICE DI LOTO,PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

*Cappellacci-pasta, lobster, lotus root, potato and grapefruit*  
カペラッチ オマール海老 蓮根 インカのめざめ グレープフルーツ

## RISOTTO ALLE LENTICCHIE,COTECHINO,ORIGANO,FRESCO E PAPRIKA

*Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek and Japanese sake lees*  
リゾット  
コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕

## 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 ALLE GRIGLIA LON POMODORO FERMENTATO E ARANCIA

*Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, green young onion and orange*  
和牛フィレ肉  
発酵トマト 葉玉葱 みかん

*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

## 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

#### 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

#### RICCIOLLA, STRACCIATELLA, FIODICOLZA, YUZU E SPUMANTE

*Yellowtail, stracciatella cheese, canola flower, yuzu citrus and spumante*  
鰯 ストラッチャテッラ 菜の花 柚子 スプマンテ—— 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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

#### CAVATELLI CIPOLLOTTO GIAPPONESE,SALSICCIA,BARDANA E NOCCIOLE

*Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock and hazelnut*

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ 牛蒡 ヘーゼルナッツ—— 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

#### CAPPELLACCI, ARAGOSTA,RADICE DI LOTO,PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

*Cappellacci-pasta, lobster, lotus root, potato and grapefruit*

カペラッチ オマール海老 蓮根 インカのめざめ グレープフルーツ—— 3,500

#### RISOTTO ALLE LENTICCHIE,COTECHINO,ORIGANO,FRESCO E PAPRIKA

*Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek and Japanese sake lee*

リゾット

コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕—— 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

#### SGOMBRO, BIANCHETTI E CAVOLEIORE

*Spanish mackerel, baby sardines, cauliflower*

鱈 しらす カリフラワー—— 5,300

#### ORATIA GIAPPONESE, CAVIALE, LATTUGA E CAPESANTE

*Alfonsino, caviar, lettuce and scallop*

金目鯛 キャビア レタス 帆立貝—— 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 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。