

MIMOSA

～ミモザ～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron

カバテッリ

兎 発酵ニンニクの芽 サフラン

RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp

リゾット

ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老

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 (100g) へのご変更 +11,000円

MOUSSE AL CIOCCOLATO ROSA,SALSA ALLE FRAGOLE E RABBARO

GELATO AL PROSECCO ROSE

Strawberry with rhubarb sauce, Prosecco Rose gelato, and ruby chocolate mousse

春苺 ルバーブ プロセッコロゼ ルビーチョコレート

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 primavera

～春の森～

TROTA,RADICCHIO,PRECORCE,GELATINA ALLO SCOGLIO,OLIO AL BASILICO

Sakura trout with chicory, seafood sauce, and basil

桜鱒 ラディッキオ サルサ・ディ・マーレ バジル

CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron

カバテッリ

兎 発酵ニンニクの芽 サフラン

RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp

リゾット

ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老

SGOMBRO,ASPARAGI,SALSA ALLE ACCIUGHE

Spanish mackerel with white asparagus, egg yolk, and anchovy

鯖 白アスパラガス 卵黄 アンチョビ

GRIGLIATA DI FILETTO WAGYU

CON POMODORO FERMENTATO,SHUNGIKU,AGRETTI YUZU

Wagyu beef fillet with fermented tomato, crown daisy, agretti, and yuzu

和牛フィレ肉

発酵トマト 春菊 アグレッティ 柚子

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 AL CIOCCOLATO ROSA,SALSA ALLE FRAGOLE E RABARBARO

GELATO AL PROSECCO ROSE

Strawberry with rhubarb sauce, Prosecco Rose gelato, and ruby chocolate mousse

春苺 ルバーブ プロセッコロゼ ルビーチョコレート

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。

Piacere Superbo
～極上の喜び 雲海とともに～

TROTA,RADICCHIO,PRECORCE,GELATINA ALLO SCOGLIO,OLIO AL BASILICO

Sakura trout with chicory, seafood sauce, and basil
桜鱒 ラディッキオ サルサ・ディ・マーレ バジル

CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron
カバテッリ
兎 発酵ニンニクの芽 サフラン

RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp
リゾット
ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老

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

**GRIGLIATA DI FILETTO WAGYU
CON POMODORO FERMENTATO,SHUNGIKU,AGRETTI YUZU**

Wagyu beef fillet with fermented tomato, crown daisy, agretti, and yuzu
和牛フィレ肉
発酵トマト 春菊 アグレッティ 柚子

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

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

TROTA,RADICCHIO,PRECORCE,GELATINA ALLO SCOGLIO,OLIO AL BASILICO

Sakura trout with chicory, seafood sauce, and basil

桜鱒 ラディッキオ サルサ・ディ・マーレ バジル—— 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

STRACCI,SALSICCIA,KOMATSUNA,PESELLI,CARCIOFI

Stracci with Italian sausage, Japanese mustard spinach, green peas, and artichoke

ストラッチ サルシッチャ 小松菜 ピゼッリ カルチョフィ—— 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

CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron

カバテッリ 兎 発酵ニンニクの芽 サフラン—— 3,500

RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp

リゾット ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老—— 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

TROTA CON ASPARAGI, FARFARACCIO, MIMOLETTE

Sakura trout with white asparagus, butterbur, and mimolette

桜鱒 白アスパラガス 蕨の薹 ミモレット—— 5,300

SGOMBRO, ASPARAGI, SALSA ALLE ACCIUGHE

Spanish mackerel with white asparagus, egg yolk, and anchovy

鱈 白アスパラガス 卵黄 アンチョビ—— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service

季節の魚料理 デクパーージュサービス—— 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。