

MAIN DINING CABANA

DINNER MENU



Pasta & Risotto

パスタ & リゾット

Abalone and Oyster Mushroom Linguine アワビとアワビ茸のリングイネ	1,900
Buffalo mozzarella and fruit tomato spaghetti 水牛のモッツアレラとフルーツトマトのスパゲッティ	1,400
White amatriciana with Bucatini 白いアマトリチャーナ ブカティーニ	1,600
Today's pasta 本日のパスタ	1,600
Iberico pork bianco bolognese with mushroom and lime イベリコ豚のピアンコボロネーゼ きのことライム	1,400
Blue Cheese Risotto with Foie Gras ブルーチーズのリゾット フォアグラ添え	2,200

Carne

肉料理

Japanese Bone in Chicken Thigh Cacciatore in the Tuscan Style 国産骨付き鶏モモ肉のカチャトーラトスカーナ風	2,200
Pork Belly Porchetta Sicilian-style 豚ばら肉のボルケッタ シチリア風	2,600
Wagyu aitchbone steak tagliata 和牛イチボ肉のタリアータ	3,200
Today's meat dish 本日のお肉料理	2,400

Pesce

魚料理

Today's fish dish 本日のお魚料理	2,400
Livorno style zuppa di pesce リヴォルノ風ズッパディペッシェ	2,600

Antipasto & insarata

前菜

Assorted homemade pickles from carefully selected vegetables 厳選野菜の自家製ピクルス盛り合わせ	800
Ribolitta ~ a vegetable soup that you eat rather than drink ~ 「リポリータ」 ~食べる野菜のスープ~	1,000
Confucius of Gizzard and soft boiled egg , Mushroom Marinato and white truffle olio 砂肝のコンフィと温卵 茸のマリナートと白トリュフのオーリオ	1,400
Edamame Panna Cotta with Sicilian-style Marinated Lightly Roasted Scallops and Salmon 自家製パテ・ディ・カンバーニャ	1,400
Fresh fish's Afettat flavor Vegetable salsa 鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ	1,500
Bresaola of red beef loin from kumamo and Insalata of itoshima vegetables 熊本あか牛のブレザオラと糸島野菜のインサラータ	1,800
Herb butter mugnaia with scallops and porcini mushrooms ホタテとボルチャーニ茸の香草バタームニャイヤ	1,600
Bagna Freida made with Carefully Selected Vegetables 5 dip 厳選野菜のバーニャフレッタ 5種ディップ	1,900
Antipasto misto アンティパストミスト	1,800
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,800
Charcuterie Assortment サルメリア盛り合わせ	1,800

Dolce

デザート

Tiramisù 極上ティラミス	800
Ricotta cheese torta with gelato of rosso and vino リコッタチーズの トルタとヴィーノ・ロツソのジェラート	800
Dessert of the day 本日のデザート	1,000

Course

コース料理

6,000yen

- Amuse
お食事前の一皿
- Please choose one article from the appetizer
前菜から1品お選び下さい。
- Today's seasonal supe
本日の季節のスープ
- Please choose one article from fish or meat dishes
お魚料理かお肉料理からお選び下さい。
- Please choose one article from desserts
デザートから1品お選び下さい。

8,000yen

- Amuse
お食事前の一皿
- Please choose one article from the appetizer
前菜から1品お選び下さい。
- Iberico pork bianco bolognese with mushroom and lime
イベリコ豚のピアンコボロネーゼ
きのことライム
- Please choose one article from fish dishes
お魚料理から1品お選び下さい。
- Please choose one article from meat dishes
お肉料理1品お選び下さい。
- Please choose one article from desserts
デザートから1品お選び下さい。

10,000yen

- Amuse
お食事前の一皿
- Tuna and Avocado Tartare Served with Lemon Cream
マグロとアボカドのタルタル
レモンクリーム添え
- Herb butter mugnaia with scallops
from Hokkaido and porcini mushrooms
ホタテとボルチャーニ茸の香草バタームニャイヤ
- Abalone and Oyster Mushroom Linguine
アワビとアワビ茸のリングイネ
- Canadian lobster and charlotte
with caramelato, vanilla crema
カナダ産オマール海老と洋梨の
キャラメラート ヴァニラのクレマで
- Japanese beef and burdock
with Luccola and Parmegsano in truffle sauce
国産牛ロースとゴボウのロースト
ルッコラとパルメジャーノ トリュフのソースで
- Mont Blanc and almond with seafood with
aroma-scented cassis sauce
モンブランとアーモンドのジェラート
アロマ香る カシスソース

Select Menu

コースのメニューを
右記からお選び下さい。

Appetizer 前菜

- Homemade Pate di Campagna
自家製パテ・ディ・カンバーニャ
- Fresh fish's affettato flavor Vegetable salsa
鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ
- Bagna Freida made with Carefully
Selected Vegetables 5 dip
厳選野菜のバーニャフレッタ 5種ディップ
- Chef's recommended appetizer of the day
シェフお勧め本日のアンティパスト

Seafood お魚料理

- Fish dish of the day
本日のお魚料理
- Livorno style Zappa di Pesce
リヴォルノ風ズッパディペッシェ
- Sautéd lobster on the shell,
served in the style of the day (+1000)
豪快に焼き上げた殻付きオマール海老のポアレ
その日のスタイルで (+1000)

Meat お肉料理

- Meat dish of the day
本日のお肉料理
- Pork Belly Porchetta
Sicilian-style
豚バラ肉のボルケッタ
シチリア風
- Wagyu aitchbone steak tagliata
和牛イチボ肉のタリアータ

Dessert デザート	Today's Dessert 本日のデザート	Premium tiramisù 極上ティラミス	Caramel aux Bananes and Choux au Chocolat キャラメルセナースとシューショコラ	Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ
--------------	----------------------------	-----------------------------	--	--