

DINNER MENU



Course

コース料理

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。

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。

10,000yen

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 Warm Appetizer and Seasonal Potage
本日の温前菜と季節のポタージュ

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。

12,000yen

Amuse
お食事前の一皿

Today's Antipasto
本日のアンティパスト

Today's vegetables with seasonal potage soup
本日の温前菜と季節のポタージュ

Chef recommends Omar article
シェフお勧めオマールの逸品

Chef recommends Japanese beef article
シェフお勧め国産牛の逸品

Today's patissier special dessert
パティシエ特製デザート

Select Menu

コースのメニューを
右記からお選び下さい。

Appetizer 前菜

Today's Antipasto
本日のアンティパスト

Seafood Affettato with potherb salsa
鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ

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
ホタテとボルチーニ茸のバタームニャイヤ

Homemade Pate di Campagna
自家製パテ・ディ・カンパーニャ

Tomato-stewed tripe
トリッパのトマト煮込み

Seafood お魚料理

Poêlé Du Jour of Fresh Fish Direct from the Market
市場直送鮮魚のポワレ
その日のスタイルで

Mediterranean-style Marlin
and Scamorza Cheese Frit
カジキマグロとスカルモツァ
チーズのフリット 地中海風

Livorno style zuppa di pesce
リボルノ風ズッパベッシェ

Tilefish uoyaki
jus sauce from Omaru
甘鯛の鱗焼き
オマール海老のジュのソース

Sautéed 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 (+1000)

Meat お肉料理

Meat dish of the day
本日のお肉料理

Wagyu aitchbone steak tagliata
和牛イチボ肉のタリアータ (+¥1,000)

Pork Belly Porchetta Sicilian-style
豚バラ肉のボルケッタ シチリア風

Pork Saltimbocca and grilled lemon
豚ロース肉サルティンボッカ
グリルレモン

Bone-In Lamb Roast with a Stew of
3 Types of Beans and Salsa Verde Mustard
骨付き仔羊肉のロースト
3種の豆煮込みとサルサヴェルデマスタード

Beef cheek and tongue bollito misto
牛ホホ肉と牛タンのボリートミスト

Dessert デザート

Hazelnut panna cotta
ヘーゼルナッツパンナコッタ

Seasonal Fruits~Macedonia
季節のフルーツ~マチェドニア

Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ

Premium tiramisù
極上ティラミス

Today's Dessert
本日のデザート

Noche
ノーチェ

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

Spanish mackerel and Kujo green onion tagliolini with tomato ragout salsa
鯖と九条ネギのタリオリーニ トマトラグーサルサ 1,600

Buffalo mozzarella and fruit tomato spaghetti
イタリア産グアンチャーレとボルチーニのカルボナーラ 1,800

Iberico pork bianco bolognese with mushroom and lime
イベリコ豚のビアンコボロネーゼ きのことライム 1,400

Today's pasta
本日のパスタ 1,600

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

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

Beef cheek and tongue bollito misto
牛ホホ肉と牛タンのボリートミスト 2,200

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ベッシェ 2,600

Mediterranean-style Marlin and Scamorza Cheese Frit
カジキマグロとスカルモツァチーズのフリット 地中海風 1,800

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

Tomato-stewed tripe
トリッパのトマト煮込み 1,200

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

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 1,500

Herb butter mugnaia with scallops and porcini mushrooms
ホタテとボルチーニ茸の香草バタームニャイヤ 1,600

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

Noche
ノーチェ 1,000

Today's dessert
本日のデザート 1,000