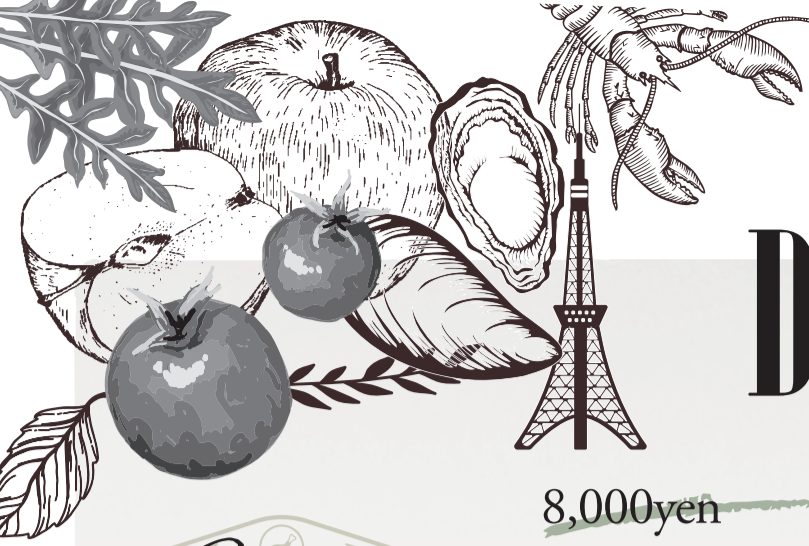


# DINNER MENU



## Course

コース料理

8,000yen

- Pomodoro marshmallow  
Caviar Sweet tomato  
ポモドーロマシュマロ  
キャビア フルーツマト
- Seasonal mousse Omar prawn gelatina  
Salmone precotto Glass of wine  
季節のムース  
オマール海老ジェラティーナ  
サルモネブレコット ワイングラス
- Annou imo sweet potato zuppa  
Sformato  
安納芋ズッパ  
スフォルマート
- Red sea bream rôtir  
Japanese-style burro fuso  
真鯛ロティール  
和風ブッロフーズ
- Domestic beef rump grillé  
Aroma vino rosso  
国産牛ランプグリエ  
アローマヴィノロッソ
- Imagination dessert  
イマジネーションデセール

10,000yen

- Pomodoro marshmallow  
Caviar Sweet tomato  
ポモドーロマシュマロ  
キャビア フルーツマト
- Seasonal mousse Omar prawn gelatina  
Salmone precotto Glass of wine  
季節のムース  
オマール海老ジェラティーナ  
サルモネブレコット ワイングラス
- Annou imo sweet potato zuppa  
Sformato  
安納芋ズッパ  
スフォルマート
- Omar prawn kadaif  
Sauce Américaine Epice  
オマール海老カダイフ  
アメリカヌソース エビス
- Domestic beef sirloin grill  
Raifort and brodo  
国産牛サーロイングリル  
レフォールとブロード
- Imagination dessert  
イマジネーションデセール

12,000yen

- Pomodoro marshmallow  
Caviar Sweet tomato  
ポモドーロマシュマロ  
キャビア フルーツマト
- Seasonal mousse Omar prawn gelatina  
Salmone precotto Glass of wine  
季節のムース  
オマール海老ジェラティーナ  
サルモネブレコット ワイングラス
- Foie gras rôtir Lentille Chocolata cassis  
フォアグラロティール  
ランティール チョコラータカシス
- Annou imo sweet potato zuppa  
Sformato  
安納芋ズッパ  
スフォルマート
- Omar prawn Vapole  
Pomodoro and Conquilla  
オマール海老ヴァポール  
ポモドーロとコンキリーヤ
- Yuzu granita  
ゆずのグラニータ
- Domestic beef tenderloin grillé  
Sauce tartufo  
国産牛ヒレグリエ  
ソースタルトゥーフォ
- Imagination dessert  
イマジネーションデセール

## Pasta & Risotto

パスタ & リゾット

- Lemon cream tagliatelle with freshwater prawn and roasted zucchini  
手長えびとローストズッキーニの塩レモンクリーム タリアテッレ 1,980
- Carbonara with Italian Guanciale and Porcini  
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 1,850
- Trapanese pesto sauce with basil and tomatoes, pufferfish, and linguini  
トマトとバジルのペスト・トラパネーゼ、  
とらふぐの炙り、リングイーネ 1,850
- TLasagna with Porcini Mushrooms  
ボルチーニ茸のラザーニャ 1,980
- Mushroom Cream Risotto with the Scent of Truffles  
キノコのクリームリゾット トリュフの香り 1,500

## Antipasto & insarata

前菜

- Rillettes and Homemade Pickles  
リエットと自家製ピクルス 900
- Roast Foie Gras with Chocolate Cassis Sauce  
フォアグラロティール ショコラカシスソース 1,800
- Miura Vegetables with Bagna Cauda Dip  
三浦野菜のバーニャカウダ 1,350
- Caprese with fresh Italian Burratina cheese, berries, and mini tomatoes  
イタリア産フレッシュチーズ「ブルラティーナ」  
ベリーとミニトマトのカプレーゼ仕立て 1,300
- Salmon Mie Cuit with Saikyo Miso Cheese and Berries  
サーモンミキューイ 西京みそチーズとベリー 1,500
- Soup of the Day  
本日のズッパ 800
- 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 1,850
- Cheese assortment  
チーズ盛り合わせ 1,850
- Charcuterie Assortment  
サルメリア盛り合わせ 1,850
- Caesar Salad with Fried Ravioli  
ラヴィオリのフリットのシーザーサラダ 1,400

## Carne

肉料理

- Thick grilled slices of Australian beef tongue  
with spring onions and chimichurri sauce  
オーストラリア産厚切り牛タンのグリル 葱とチミチュリソース 2,000
- Wagyu aitchbone steak tagliata  
和牛イチボ肉のタリアータ 3,280
- Porchetta of Pork Ribs, Sicilian-style  
豚ばら肉のボルケッタ シチリア風 2,700
- Today's meat dish  
本日のお肉料理 2,490
- Japanese Beef rump Bistecca with Japone Sauce  
国産牛ランプビステッカ ソースジャポネ 2,800

## Pesce

魚料理

- Today's fish dish  
本日のお魚料理 2,490
- White zuppa di pesce  
白いズッパ・ディ・ペシェ 1,800

## Dolce

デザート

- Tiramisù  
極上ティラミス 800
- Combination of Mousse au Chocolat and Orange  
ムースショコラとオレンジのコンビネゾン 900
- Pistachio Crema Catalana with Strawberries and Balsamic Sauce  
ピスタチオカタラーナ いちご バルサミコ 1,000
- Today's dessert  
本日のデザート 1,000