

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 フルーツトマト
- 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 フルーツトマト
- 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 フルーツトマト
- 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
ランティエユ 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レ
ポモドーロとコンキエリヤ
- 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