

アペタイザー Appetizer

茄子のパルミジャーナ 1,900
w. m. e
茄子 トマトソース モッツァレラチーズ バジル
Parmigiana di Melanzane
Fried Eggplant Slices, Tomato Sauce
Mozzarella Cheese, Basil

ビーフブレザオラ ほうれん草 レモン グラナパダーノ 2,400
m
Beef Bresaola, Spinach, Artichokes, Lemon, Grana Padano

S 帆立貝 キャビア 2,900
シチリア産ピスタチオとマンダリン風味のオリーブオイル
Scallops, Caviar, Sicilian Pistachio, Mandarin Olive Oil

イタリアンコールドカット 3,100
w. m. e
パルマハム サラミ コッパ スペック
グアンチャーレ オリーブ ブルスケッタ
Italian Cold Cuts
Parma Ham, Salami, Coppa, Speck, Guanciale, Olive, Mixed Bruschetta

サラダ Salads

ロケットサラダ チェリートマト オリーブ 1,900
m
パルメザンシエーブ 熟成バルサミコ
Rocket Salad, Cherry Tomato, Olive
Shaved Parmesan, Aged Balsamic

ロメインレタス チキン ポーチドエッグ 2,100
w. m. e
クルトン シーザードレッシング
Romaine Lettuce, Chicken, Poached Egg
Crispy Croutons, Caesar Dressing

スープ Soup

本日のスープ 1,400
m. e
Soup of the Day

栗のスープ トリュフ 1,900
w. m. e
Chestnut Soup, Truffle

パスタ Pasta

リングイネ シーフード カルボナーラ 2,900
w. m. e
スモークサーモン 鮪 キャビア
Linguine Seafood Carbonara: Smoked Salmon, Tuna, Caviar

タリアテッレ ポルチーニ茸 3,100
w. m. e
サルシッチャ ペコリーノトスカーノ
Tagliatelle, Porcini Mushroom, Salsiccia, Pecorino Toscano

スパゲッティ 和牛脛肉の煮込み グラナパダーノ 3,200
w. m. e
Spaghetti, Braised Wagyu Beef Shank, Grana Padano

リゾ アクエレッロ Riso Acquerello

リゾットアクエレッロ グアンチャーレ ペコリーノ 3,300
w. m. e
Acquerello Risotto, Guanciale, Pecorino Romano

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かにか/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

ピッツァ Pizza

マルゲリータ 1,900
w. m. e
トマトソース モッツアレラ バジル
Margherita
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

フンギ 2,000
w. m. e
トマトソース モッツアレラ 茸 (+ポルチーニ ¥900-)
Funghi
Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom (+Porcini 900yen)

ナポリ 2,000
w. m. e
トマトソース モッツアレラ アンチョビ ケッパー オレガノ
Napoli
Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovy, Capers, Oregano

S スプレッディード 3,100
w. m. e
トマトソース モッツアレラ パルマハム トリュフ ロケット
Splendido
Tomato Sauce, Mozzarella, Parma Ham, Truffle, Rocket

ディアボラ 2,600
w. m. e
トマトソース モッツアレラ スパイシーサラミ
Diavola
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami

クワトロフロマッジ 2,900
w. m. e
モッツアレラ ゴルゴンゾーラ
タレツジョ パルミジャーノレツジャーノ
Quattro Formaggi
Mozzarella Gorgonzola
Taleggio, Parmigiano Reggiano

カプリチョーザ 2,700
w. m. e
トマトソース モッツアレラ マッシュルーム ハム アーティチョーク
Capricciosa
Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Cooked Ham, Artichokes

魚料理 Fish

甘鯛のパンフライ プロセッコソース ビーツ 4,500
m
Pan-Fried Amadai, Prosecco Sauce, Beetroot

肉料理 Meat

ラムラックのオープンロースト ベルペッパー オリーブ パセリ 3,800
w. m. e
Oven Roasted Lamb Rack, Bell Peppers, Olives, Parsley

和牛フィレ肉のパンフライ トリュフ 野菜 バローロワインソース 11,800
m
Pan fried Wagyu Beef Tenderloin, Truffle, Vegetable, Barolo Red Wine

熊野地鶏のコトレッタ トマト ケッパー グリッシーニ レモン 3,600
w. m. e
Kumano Chicken Cotoletta, Tomato, Capers, Grissini, Lemon

S 和牛頬肉のブレゼ 人参のピューレ 4,200
Braised Wagyu Beef Cheek, Carrot Puree

デザート Dessrt

S スプレッディードティラミス 1,900
w. m. e
Splendido Tiramisu

ズッパイングレーゼ 1,800
w. m. e
Zuppa Inglese

ジェラート: バニラ ピスタチオ チョコレート 1,500
w. m
Gelato: Vanilla, Pistachio, Chocolate

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。 / Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。 / All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。 / Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.
*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change based on the availability of ingredients.