

コールドアペタイザー Cold Appetizer

ビーフ tonnato ワインでマリネしたボーチドエッグ
オニオントリュフピューレ グラナパダーノ
Tonnato di Manzo
Beef Tonnato, Marinated Wine Poached Egg
Onion Truffle Puree, Grana Padano

2,500
w. m. e

プロシュート サンダニエレ メロン ロケットリーフ
バルサミコクリーム
San Daniele Ham with Melon, Rocket Leaf
Balsamic Cream

2,600
w. m

イタリアンウッドプレート クラテッロ ディジベッコ
ラルド ディコロンナータ コッパ ディジベッコ サラミ
オリーブ タレツジョ ゴルゴンゾーラ メロン ロケットサラダ
Italian Platter, Culatello di Zibello Ham
Lardo di Colonnata Bacon, Coppa di Zibello Ham, Salami
Olive, Taleggio Cheese, Gorgonzola Cheese, Melon, Rocket Salad

2,800
w. m

モッツアレラ ディ ブッフアラ フルーツトマト
ンデューヤ サン ヴィンチェンツォソーセージ
Mozzarella di Bufala, Fruit Tomato
Nduja San Vincenzo Sausage

2,800
m

S シェフオリアナのシーザーサラダ
Oriana's Caesar Salad

1,900
w. m. e

ホットアペタイザー Hot Appetizer

帆立貝のパンフライ グアンチャーレ バルサミコで蒸し煮したオニオン
パンプキンピューレ トマトジャム
Pan Fried Scallop with Guanciale, Braised Onion with Balsamico
Pumpkin Puree, Tomato Jam

3,000
m. e

サザエとトリッパ ローマ風ソース ペコリーノとマジョラム
Sazae with Trippa alla Romana Style Sauce, Pecorino and Marjoram

2,700
m. e

パスタ Pasta

S シェフオリアナのロブスタースパゲッティ
Oriana's Lobster Spaghetti

3,900
w. m. s

シェフオリアナのリングイネ アラ カルボナーラ
Oriana's Linguine alla Carbonara

2,600
w. m. e

タリオリーニ 36ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノ トリュフ バター
Tagliolini with Truffle and Butter, Parmigiano Reggiano Aged 36 Months

4,450
w. m. e

グラニャーノスパゲッティ キャビア 雲丹
Gragnano Spaghetti with Caviar and Sea Urchin

2,600
w. m. e

バジルタリオリーニと松阪牛のラグー
Basil Tagliolini with Matsusaka Beef Ragu

3,200
w. m. e

リゾ アクエレッロ Riso Acquerello

シャンパンリゾット 甘海老 フォアグラのシェーブ
Champagne Risotto, Amaebi Shrimp, Shaved Foie Gras

3,100
w. m. e, s

茸のリゾット スペックハム 白トリュフオイル
Mushroom Risotto, Speck Ham, White Truffle Oil

2,700
m. e

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をお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
表記料金に別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。 / All prices are subject to consumption tax and 15% Service Charge.
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.
国産米使用 / Japanese rice.
メニューに記載しております "S"はシェフお薦めの料理を表記しております。 / The "S" mark indicates Chef's signature item

ピッツァ Pizza

S 弓削牧場チーズ
シェフオリアナのスペシャルピッツァ
Yuge Farm Cheese
Chef Oriana Special Pizza 4,200
w. m. e

マルゲリータ
buffalo ローズチーズ トマトソース
Margherita 2,050
w. m
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce

パルマのプロシュート
モッツアレラチーズ トマトソース パルメザンチーズ
ロケットリーフ チェリートマト
Prosciutto di Parma 2,350
w. m
Mozzarella, Tomato Sauce, Parmesan
Rocket Leaf, Cherry Tomato

ベジタリアン
モッツアレラチーズ グリル野菜 オレガノ ガーリックオイル
Verdure 1,900
w. m
Mozzarella, Grilled Vegetables, Oregano, Garlic Oil

カンパニョーラ
モッツアレラチーズ 茸 ポークソーセージ
スペックハム ロケットリーフ パルメザンチーズ トリュフオイル
Campagnola 2,350
w. m
Mozzarella, Selections of Mushrooms, Pork Sausage
Speck Ham, Rocket Leaf, Parmesan, Truffle Oil

パルミジャーナ
トマトソース 茄子 マスカルポーネ ペスト
パルメザンチーズ リコッタチーズ オレガノ
Parmigiana 2,050
w. m. e
Tomato Sauce, Eggplant, Mascarpone, Pesto
Parmesan, Ricotta, Oregano

スープ Soup

本日のスープ
Soup of the Day 1,400
w. m

茸とオニオンのカプチャーノ仕立て トリュフ カントウツチーニ
Mushroom with Onion Cappuccino Truffle Cantuccini 1,800
w. m

コーンスープ フォアグラ サルシッチャ
黒トリュフ ピスタチオビスコッティ
Corn Soup with Foie Gras, Salsiccia 1,600
w. m. e
Black Truffle and Pistachio Biscotti

魚料理 Fish

トロ鮪のロースト グァンチャーレ
茄子のマッシュ 栗 赤ワインソース
Roasted Toro Tuna Guanciale Bacon 4,200
m
Mashed Eggplant, Chestnut, Red Wine Sauce

甘鯛のパンフライ 黒キャベツのロースト
マスカットとワインのジュース
Pan-fried Amadai with Roasted Black Cabbage 3,650
m
Muscat Grape and Wine Juice

ロブスターのグリル ポテト スペック パッパポモドーロ
Grilled Lobster, Potatoes and Speck Layered, “pappa al Pomodoro” 3,900
w. m. s

肉料理 Meat

鹿児島産黒豚テンダーロインのロースト
コーヒーと黒胡椒 アプリコット アマローネワインソース
Roasted Kagoshima Black Pork Tenderloin 4,200
w. m.
Coffee and Black Pepper, Apricot and Amarone Wine Jus

ラムラックのオープン焼き ポルチーニ茸 ローズマリー
ローストポテト 赤ワインソース
Oven Roasted Lamb Rack, Porcini Mushroom, Rosemary 3,650
Roasted Potatoes, Red Wine Sauce

熊野地鶏のローストとトマト アンジェリーナお婆ちゃんスタイル
Roasted Kumano Chicken with Tomato, Nonna Angelina Style 3,300

和牛フィレ肉のパンフライ グリル野菜
トリュフ風味のソース
Pan-fried Wagyu Beef Tenderloin, Grilled Vegetable 10,500
Truffle Flavored Sauce

ビーフステーキ(200g) 赤ワインソース
国産牛サーロイン 6,700

又はオーストラリアンリブアイ 4,200
Grilled Beef Steak (200g) Red Wine Sauce
Japanese Beef Sirloin
or
Australian Rib Eye

S なにわ黒牛のタリアータ プルーンと大阪ヘルメスソース
チコリ ベビーセルバチコ 8,350
w. m. e
Naniwa Beef Tagliata, Prunes and Osaka Hermes Sauce
Chicory, Baby Selvatico

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をお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
表記料金は別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。 / All prices are subject to consumption tax and 15% Service Charge.

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.

国産米使用 / Japanese rice.

メニューに表記しております“S”はシェフお薦めの料理を表記しております。 / The “S” mark indicates Chef’s signature item