

コールドアペタイザー Cold Appetizer

カツオのカルパッチョ ハーブと玉葱 コラトゥーラディアリーチ
Bonito Carpaccio, Herb, Pickled Onion, Colatura di Alici 2,100

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 Salad
Balsamic Cream 2,600
w. m. e

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. e

モッツァレラ 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. e

S シーザーサラダ
Caesar Salad 2,200
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 ロブスタースパゲッティ
Lobster Spaghetti 3,900
w. m. s

リングイネ ア ラ カルボナーラ
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 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

ウサギのラビオリ パルメザンチーズフォンデュ ジブラワインソース
Rabbit Ravioli Parmesan Cheese Fondue, Zisola Wine Sauce 2,800
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 トリュフの香り
Mushroom Risotto, Speck Ham, Truffle Scent 2,700
m. e

サフランリゾット 仔牛すね肉の煮込み
Saffron Risotto, Veal Shank Ragout 2,700
w. 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

S 弓削牧場チーズ
スペシャルピッツァ
Yuge Farm Cheese
Special Pizza 4,200
w. m. e

マルゲリータ
buffalo ロチーズ 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. e
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. e
Mozzarella, Selection of Mushrooms, Pork Sausage
Speck Ham, Rocket Leaf, Parmesan, Truffle Scent

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 カントゥッチーニ
Mushroom with Onion Cappuccino, Truffle Cantuccini 1,800
w. m

“パスタ・エ・ファジョーリ” 豆とパスタのスープ
“Pasta e Fagioli” Bean and Pasta Soup 1,400
m. e

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

オマール海老のグリル コラトゥーラディアリーチ 茸
Grilled Lobster, Colatura di Alici, Mushrooms 3,900
m. s

肉料理 Meat

鹿児島産黒豚のチョップ クリスピーオニオンのキャラメリゼ
グラナパダーノフォンデュ マルサラソース
Kagoshima Black Pork Chop, Crispy Caramelized Onion 4,200
w. m. e
Grana Padano Fondues, Marsala Sauce

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
Roasted Kumano Chicken with Tomato 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
又はオーストラリアンリブアイ
Grilled Beef Steak (200g) Red Wine Sauce 6,700
Japanese Sirloin 4,200
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
Naniwa Beef Tagliata, Prunes and Osaka Hermes Sauce 8,350
w. m. e
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.