NAPOLI COURSE 6,300
(税込 6,930)

ANTIPASTO

季節の前菜 5 点盛り合わせ
SEASONAL 5 KINDS OF APPETIZERS

PIZZA ピッツァを一品お選びください

マルゲリータ
MARGHERITA

パンチェッタコッタと冬野菜のピッツァ
トリュフ添え (+ 550)
PIZZA WITH PANCETTA COTTA AND WINTER VEGETABLES,
WITH TRUFFLE

PASTA パスタを一品お選びください

広島県産 牡蠣と有機ほうれん草のマッキャート
スパゲッティ
HIROSHIMA OYSTER AND ORGANIC SPINACH SPAGHETTI
MACCHIATO WITH BROWN BUTTER AND PINE NUTS

雲丹のトマトクリーム
イカ墨を練り込んだスパゲッティ (+ 770)
SQUID INK IN SPAGHETTI
WITH SEA URCHIN OF TOMATO CREAM SAUCE

SECONDO メイン料理を一品お選びください

三重県産 伊勢チカラ豚 肩ロースの炭火焼き
ダブルマスタードソース
GRILLED PORK WITH DOUBLE MUSTARD SAUCE

鮮魚のソテー 魚介 × トマトソース (+550)
TEPPANYAKI FISH
WITH SEAFOOD TOMATO FLAVOR SAUCE

特撰黒毛和牛サーロインと旬野菜の炭火焼き (+2,750)
GRILLED PREMIUM JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN

DOLCE

本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

SALVATORE COURSE 8,300
(税込 9,130)

ANTIPASTO

牛肉の生ハム ブレザオラとマッシュルームのカルパッチョ
赤牛パルミジャーノ掛け
BEEF BRESAOLA AND MUSHROOM CARPACCIO
WITH RED COW PARMIGIANO CHEESE

ANTIPASTO

有機ビーツの鮮やかポタージュ 帆立貝のグリルと蕪
ORGANIC BEETROOT VELLUTATA
WITH GRILLED SCALLOPS AND TURNIP

PIZZA

パンチェッタコッタと冬野菜のピッツァ トリュフ添え
PIZZA WITH PANCETTA COTTA AND WINTER VEGETABLES,
WITH TRUFFLE

PASTA パスタを一品お選びください

鴨肉のラグーの極太ピチ ペコリーノチーズを削って
FRESH PICI PASTA WITH DUCK RAGÙ,
TOPPED WITH PECORINO TOSCANO

雲丹のトマトクリーム
イカ墨を練り込んだスパゲッティ (+ 770)
SQUID INK IN SPAGHETTI
WITH SEA URCHIN OF TOMATO CREAM SAUCE

SECONDO メイン料理を一品お選びください

兵庫県産 三田ポークのロースト
ポルチーニ茸のソースとフリアリエッリのソテー
GRILLED SANDA PORK SHOULDER LOIN FROM HYOGO PREF
WITH PORCINI SAUCE, SAUTÉED FRIARIELLI AND KOMATSUNA

特撰黒毛和牛 内もも肉の炭火焼き (+ 2,310)
GRILLED PREMIUM JAPANESE BLACK WAGYU BEEF ROUND

DOLCE

チョコレートケーキ トルタカプレーゼ
TORTA CAPRESE WITH "FIOR DI LATTE" GELATO

LUSSO COURSE 12,000
(税込 13,200)

AMUSE

チーズのセアダス 炙りカラスミと蜂蜜のアクセント
SARDINIAN-STYLE MINI SEADAS AND SEARED BOTTARGA
WITH A TOUCH OF HONEY

ANTIPASTO I

牛肉の生ハム ブレザオラとマッシュルームのカルパッチョ
赤牛パルミジャーノ掛け
BEEF BRESAOLA AND MUSHROOM CARPACCIO
WITH RED COW PARMIGIANO CHEESE

ANTIPASTO II

ヴェネト風 塩タラとポテトのミルク煮込み
BACCALÀ ALLA VICENTINA
(SALT COD AND POTATOES BRAISED IN MILK)

ANTIPASTO III

有機ビーツの鮮やかポタージュ 帆立貝のグリルと蕪
ORGANIC BEETROOT VELLUTATA
WITH GRILLED SCALLOPS AND TURNIP

PASTA

和牛頬肉とポルチーニ茸のパッパルデッレ
PAPPARDELLE WITH WAGYU BEEF CHEEK STRACOTTO
AND PORCINI MUSHROOMS

SECONDO

北海道産 蝦夷鹿のローストとブルーベリーソース
トリュフを贅沢に削って
ROASTED HOKKAIDO EZO VENISON LOIN
WITH MIRTILLO AGRODOLCE, ACCENTED WITH TRUFFLE

DOLCE

チョコレートケーキ トルタカプレーゼ
TORTA CAPRESE WITH "FIOR DI LATTE" GELATO

LIST MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE. ※仕入れ状況によりメニューの一部が変更する可能性があります

※ UP CHARGE PRICES INCLUDE TAX. ※「+」価格は税込価格です