

## 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

桜エビと春キャベツ 筍のピッツァプリマヴェーラ  
プロヴォラチーズの香り (+ 550)  
PIZZA PRIMAVERA WITH SAKURA SHRIMP, SPRING CABBAGE,  
BAMBOO SHOOTS, AND PROVOLONE CHEESE

### PASTA パスタを一品お選びください

小海老とカルチョフィのトマト風味スパゲッティ  
釜揚げしらす掛け  
SPAGHETTI WITH SHRIMP AND ARTICHOKE IN TOMATO SAUCE,  
TOPPED WITH BOILED WHITEBAIT

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 トマト風味の魚介出汁ソース (+ 550)  
SAUTEED FISH WITH SEAFOOD TOMATO FLAVOR SAUCE

国産牛サーロインと旬野菜の炭火焼き (+ 1,540)  
GRILLED JAPANESE AGED BEEF

### DOLCE

本日のデザート  
DESSERT OF THE DAY

## SALVATORE COURSE 8,300 (税込 9,130)

### ANTIPASTO

仔牛肉のトンナート春の山菜と共に ~ミモザ仕立て~  
VEAL TONNATO, MIMOSA STYLE  
WITH JAPANESE SANSAI (MOUNTAIN VEGETABLES)

### ANTIPASTO

蝦夷アワビと春野菜のミネストローネ  
SPRING VEGETABLE MINESTRA "GARMUGIA" SERVED  
WITH EZO ABALONE

### PIZZA

桜エビと春キャベツ 筍のピッツァプリマヴェーラ  
プロヴォラチーズの香り  
PIZZA PRIMAVERA WITH SAKURA SHRIMP, SPRING CABBAGE,  
BAMBOO SHOOTS, AND PROVOLONE CHEESE

### PASTA パスタを一品お選びください

ホワイトアスパラとグリルベーコンのパッパルデッレ  
パルミジャーノバターソース  
PAPPARDELLE WITH WHITE ASPARAGUS  
AND GRILLED BACON IN A PARMESAN BUTTER SAUCE

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

沖縄県産ロイヤルポーク肩ロースのソテー  
サルティンボッカ風ソース  
SALTIMBOCCA-STYLE  
OKINAWA ROYAL PORK SHOULDER LOIN  
WITH SAGE AND MASHED POTATOES

特撰黒毛和牛もも肉の炭火焼き (+ 2,200)  
GRILLED WAGYU BEEF

### DOLCE

本日のデザート  
DESSERT OF THE DAY

## LUSSO COURSE 12,000 (税込 13,200)

### AMUSE

水牛モッツアレラと3種キャビア エディブルフラワーの彩り  
THREE TYPES OF CAVIAR, BUFFALO MOZZARELLA,  
AND EDIBLE FLOWERS

### ANTIPASTO I

仔牛肉のトンナート春の山菜と共に ~ミモザ仕立て~  
VEAL TONNATO, MIMOSA STYLE  
WITH JAPANESE SANSAI (MOUNTAIN VEGETABLES)

### ANTIPASTO II

蝦夷アワビと春野菜のミネストローネ  
SPRING VEGETABLE MINESTRA "GARMUGIA" SERVED  
WITH EZO ABALONE

### ANTIPASTO III

フォアグラのソテー ラズベリーとモストコットのソース  
パールバルサミコを添えて  
SAUTÉED EUROPEAN FOIE GRAS, RASPBERRY,  
MOSTO COTTO, AND BALSAMIC PEARLS

### PIZZA

ピッツァ デッラ スタジオーネ (季節のピッツァ)  
PIZZA DEL GIORNO (SEASONAL PIZZA)

### PASTA

オマール海老とキノコのタリオリーニ  
ボットルガとバジリコのアクセント  
TAGLIOLINI WITH LOBSTER, EUROPEAN MUSHROOMS,  
BOTTARGA, AND BASIL

### SECONDO

特撰黒毛和牛フィレ肉のグリリア  
芳醇なトリュフと赤ワインのソース  
GRILLED SELECT JAPANESE BLACK WAGYU FILLET  
WITH TRUFFLES AND RED WINE SAUCE

### DOLCE

苺のクロスタータ あまおうのミルクジェラート  
STRAWBERRY CROSTATTA  
WITH AMAOU STRAWBERRY MILK 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. TABLE CHARGE OF ¥550 (INCLUDE TAX) PER PERSON WILL BE ADDED TO YOUR BILL. ※「+」 価格は税込価格です。別途コベルトとして550円(税込)頂戴いたします