

## 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

サルシッチャとアスパラガスのピッツァリモーネ (+ 550)  
PIZZA LIMONE WITH SALSICCIA AND ASPARAGUS

### PASTA パスタを一品お選びください

スモークムール貝とズッキーニのスパゲッティ  
新生姜のアクセント  
SPAGHETTI WITH SMOKED MUSSELS AND ZUCCHINI, ACCENTED  
WITH FRESH GINGER

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

馬肉ブレザオラのカルパッチョとローストカリフラワー  
HORSE-MEAT BRESAOLA CARPACCIO  
WITH ROASTED CAULIFLOWER WITH SICILIAN FLAVOR

### ANTIPASTO

ひよこ豆のスープ 芝エビとそら豆のフリット  
CHICKPEA SOUP WITH SHIBA-EBI AND BROAD-BEAN FRITTERS,  
ACCENTED WITH ESTRATTO DI POMODORO

### PIZZA

サルシッチャとアスパラガスのピッツァリモーネ  
PIZZA 'LIMONE' WITH SAUSAGE, ASPARAGUS, AND LEMON

### PASTA パスタを一品お選びください

真鱈とフェネルのスパゲッティ ~サフランのソース~  
SPAGHETTI OF HORSE MACKEREL AND FENNEL  
WITH SAFFRON 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

松阪ポーク肩ロースのグリル ~トマトのサルサケッカ~  
GRILLED MATSUSAKA PORK SHOULDER  
WITH COLORFUL TOMATO CHECCA SAUCE

特撰黒毛和牛 内もも肉の炭火焼き (+ 2,200)  
PREMIUM JAPANESE BLACK WAGYU BEEF ROUND,  
CHARCOAL-GRILLED

### DOLCE

本日のデザート  
DESSERT OF THE DAY

## LUSSO COURSE 12,000 (税込 13,200)

### AMUSE

スモークサーモンとレッドキャベツのスフェッラ  
SMOKED-SALMON AND RED-CABBAGE SFERA WITH CAVIAR

### ANTIPASTO I

馬肉ブレザオラのカルパッチョとローストカリフラワー  
HORSE-MEAT BRESAOLA CARPACCIO  
WITH ROASTED CAULIFLOWER WITH SICILIAN FLAVOR

### ANTIPASTO II

ひよこ豆のスープ 芝エビとそら豆のフリット  
CHICKPEA SOUP WITH SHIBA-EBI AND BROAD-BEAN FRITTERS,  
ACCENTED WITH ESTRATTO DI POMODORO

### ANTIPASTO III

ヨーロッパ産フォアグラのソテー カカオのクロスティニー  
SAUTEED EUROPEAN FOIE GRAS  
WITH AMERICAN CHERRIES AND CACAO-BREAD TOAST

### PASTA

鈴なりトマトとモッツアレラのタリオリーニ  
TAGLIOLINI WITH CLUSTER TOMATOES,  
BUFFALO MOZZARELLA, AND BASIL

### SECONDO

特撰黒毛和牛フィレのグリリア 赤ワインとトリュフ  
GRILLED PREMIUM JAPANESE BLACK WAGYU FILLET  
WITH TRUFFLES AND RED WINE SAUCE

### DOLCE

リコッタチーズとライムのソルベ メロン添え  
RICOTTA CHEESE MOUSSE AND LIME SORBET  
WITH EARLY-SUMMER MELON

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