

PREFIX COURSE

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース
(右記のメニューよりお選びください)

A ¥8,000 (税込)
スタンダードコース

B ¥9,800 (税込)
全12品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

本日の前菜 1
Today's Appetizer 1

本日の前菜 2
Today's Appetizer 2

季節のスープ
Soup

パスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta
(Choose one from the list)

メイン料理
(右記よりお選びください)
Main
(Choose one from the list)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

本日の前菜 1
Today's Appetizer 1

本日の前菜 2
Today's Appetizer 2

季節のスープ
Soup

パスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta
(Choose one from the list)

魚料理
Fish

肉料理
(右記よりお選びください)
Meat
(Choose one from the list)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

PASTA COURSE

2種のパスタが楽しめるコース

¥6,000 (税込)

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

前菜盛合せ
Assorted Appetizers

本日のパスタ料理 1
Pasta 1

本日のパスタ料理 2
Pasta 2

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

追加料金にて季節のパスタからもお選びいただけます
詳しくは係の者までお申し付けください
You can also choose from seasonal pasta at an additional cost

3日前ご予約限定コース

ビステッカコース お一人様¥11,000~
もご用意しております。

※コースは2名様からお承りいたします。
詳しくは係の者までお尋ねください。

【Bistecca Course】 is by reservation
only. ¥11,000~ per person.

※Reservations are accepted from 2 persons.
Please contact us at least 3 days prior to
your visit. Ask our staff for details.

PASTA パスタ

1. スパゲッティーニ 桜鱒のコンフィと季節野菜のアーリオ・オーリオ

柔らかく火入れした桜鱒と旬野菜を素材の味わいを生かしたペペロンチーノで。
Spaghettini - Slowly Cooked Trout in Low-Temperature Oil and Seasonal Vegetables with Garlic Sauce

2. トロフィエ 天草梅肉ポークのラグーとピスタチオのバターソース

セルパチコを練り込んだ自家製ショートパスタには、旨味を凝縮させた梅肉ポークとともにコクのあるピスタチオバターを絡めて。
Home-Made Trofie - Special Simmered Sauce of Pork, with Pistachios Butter Sauce

3. タリアテッレ 伊勢海老のトマトクリームソース (+¥1,500)

アーモンドミルクで軽く仕立てるトマトクリームです。房州産伊勢海老を1尾使用。贅を尽くしたパスタです。
Tagliatelle - Japanese Spiny Lobster with Tomato Cream Sauce

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のヴァポーレ 白いズッパディペッジェ

ヴァポーレはイタリアの蒸し料理。魚貝の出汁とミルクで作るスープ仕立てです。
Steamed Fresh Fish of The Day with Creamy Soup

Meat 肉料理

2. 仔牛のコトレッタ ピエモンテ風タルタルソースを添えて

薄く伸ばした仔牛肉にパン粉を付けて揚げるイタリア版カツレツです。酸味とハーブのきいたピエモンテ風タルタルソースでどうぞ。
Cutletted Veal with Sour Tartar Sauce

3. 仔羊のロースト ブラッドオレンジのアグロドルチェ

ロゼ色に焼き上げた仔羊に柑橘のアグロドルチェ(甘酸っぱい)ソースは好相性です。
Roasted Lamb with Blood Orange Sauce

4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 香草発酵バターとスーゴディカルネ (+¥1,000)

180日間酵母発酵熟成させた赤城和牛の赤身肉を香ばしく焼き上げます。香り高い香草発酵バターがよく合います。
Grilled Japanese Branded "Akagi-Aged Beef" with Herbal Fermented Butter and Broth Sauce

5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて (+¥2,500)

柔らかく焼き上げた和牛フィレ肉に相性の良いキアンティワイン風味のお塩でお召し上がりください。
Today's Wagyu Beef Fillet Griglia with Chianti Wine Salt

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.

APPETIZER 前菜

1. 季節野菜のサラダ ¥ 1,200
Seasonal Vegetable Salad
2. トスカーナ風スープ リボリータ ¥ 1,200
Ribollita - Vegetable & Bread Soup
3. トリッパのトマト煮 ¥ 1,800
Stewed Tripe with Tomatoes
4. 鮮魚のカルパッチョ ¥ 2,000
Fresh Fish Carpaccio
5. 本日の前菜盛り合わせ ¥ 2,400
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day
6. チーズの盛り合わせ ¥ 2,200
Assorted Cheese

PASTA パスタ

1. スパゲッティ クラタペッパーのカルボナーラ ¥ 1,600
Spaghetti - Carbonara with World Famous Black Pepper "KURATA PEPPER"
2. スパゲッティニ 桜鱒のコンフィと季節野菜のアーリオ・オーリオ ¥ 1,800
Spaghettini - Slowly Cooked Trout in Low-Temperature Oil and Seasonal Vegetables with Garlic Sauce
3. スパゲッティ 駿河湾産桜海老とアスパラガスのアーリオ・オーリオ 黄色いトマトのアクセント ¥ 1,800
Spaghetti - Sakura Shrimp and Asparagus, with Garlic Oil and Lemon Flavored Tomato Sauce
4. トロフィエ 天草梅肉ポークのラグーとピスタチオのバターソース ¥ 1,800
Home-Made Trofie - Special Simmered Sauce of Pork,with Pistachios Butter Sauce
5. タリアテッレ 北海道産燻製ホタテとカラスミのクリームソース 菜園風 ¥ 2,300
Tagliatelle - Cream Sauce of Smoked Scallops and Bottarga
6. タリアテッレ 伊勢海老のトマトクリームソース ¥ 3,300
Tagliatelle - Japanese Spiny Lobster with Tomato Cream Sauce

MAIN メイン

1. 本日の鮮魚のヴァポーレ 白いズッパディベッシェ ¥ 2,800
Steamed Fresh Fish of The Day with Creamy Soup
2. 仔牛のコトレッタ ピエモンテ風タルタルソースを添えて ¥ 3,200
Cutletted Veal with Sour Tartar Sauce
3. 仔羊のロースト ブラッドオレンジのアグロドルチェ ¥ 3,200
Roasted Lamb with Blood Orange Sauce
4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 香草発酵バターとスーゴディカルネ ¥ 4,200
Grilled Japanese Branded "Akagi-Aged Beef" with Herbal Fermented Butter and Broth Sauce
5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて ¥ 5,800
Today's Wagyu Beef Fillet Griglia with Chianti Wine Salt

DESSERT デザート

1. デザートワゴン ¥ 1,200
Assorted Dessert