

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 ¥5,300 (税込)

スタンダードなプリフィックスコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread前菜盛合せ
Assorted Appetizers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コーヒー・紅茶
Coffe or Tea

B ¥6,800 (税込)

全9品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread前菜盛合せ
Assorted Appetizers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コーヒー・紅茶
Coffe or Tea

PASTA パスタ

1. 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
旬の駿河湾産桜海老をシンプルなペペロンチーノで。レモン風味の黄色いトマトソースと合わせて2種類のお味をお楽しみください。
Spaghetti - Sakura Shrimp and Asparagus, with Garlic Oil and Lemon Flavored Tomato Sauce
2. テスタローリ 黒毛和牛オックステールと筍のラグーソース ぶどう山椒の香り
パスタの起源と呼ばれる自家製パスタ“テストローリ”。牛テールをじっくり煮込み、旨味を凝縮させたソースでどうぞ。
Home-Made Testaroli - Special Simmered Sauce of Oxtail and Bamboo Shoots
3. 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 (+¥500)
薫香豊かなホタテとカラスミの旨味を活かしたクリームソースを自家製パスタにからめて。
Tagliatelle - Cream Sauce of Smoked Scallops and Bottarga

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 山菜のサルサヴェルデ
インパデッラはフライパンを使って皮をパリッと焼き上げる調理法です。山菜のほろ苦いソースが春を感じさせます。
Seared Fresh Fish of The Day with Green Salsa Sauce

Meat 肉料理

2. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト 黒胡椒を効かせた鹿のブロードと赤スグリのソース
癖がなく柔らかい鹿肉に黒胡椒の辛味とベリーの酸味が相性抜群です。
Roasted Venison with Spicy Red Currant Sauce
3. 天草梅肉ポークの低温ロースト グリーンペッパーソース 季節の豆とともに
味わい深い天草産梅肉ポークをしっとり柔らかく焼き上げます。新緑を思わせる旬の豆とご一緒に。
Roasted Pork Baked at Low Temperature with Green Pepper 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.

PASTA COURSE

パスタコース

¥4,400 (税込)

パン
Bread

前菜盛合せ
Assorted Appetizers

季節のスープ
Soup

本日のパスタ料理
(追加料金にて季節のパスタからお選びいただけます)
Pasta
(You can also choose from seasonal pasta at an additional cost)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

RISTORANTE
MACHIAVELLI
TOKYO

イタリア・トスカーナ地方の伝統的な料理をベースにスタイリッシュで洗練されたコースをご提供いたします。
イタリアのワイナリーから直接輸入する希少なワインの数々と共にお楽しみください。

In our restaurant, Based on the traditional cuisine of Tuscany, Italy, we offer stylish and sophisticated courses.
Enjoy them with a selection of rare wines imported directly from Italian wineries.

*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.