

# COURSE

## Menu Tradizionale

定番のメニューを組み込んだコース

### Stuzzicchino

食事の前の小さな一皿

*Petit appetizer*

### Inizio

お野菜のバーニャカウダ

*Vegetable vagna cauda*

### Antipasto

ブッラティーナと彩りトマトのカプレーゼ

*Burrattina cheese and tomato caprese*

### Speciale

フォアグラのブリュレ 季節果実のマルメラータ

*Seared foie gras served with seasonal fruits jam*

### Primo

マグロのカラスミとオレンジの自家製タリオリーニ

*House made tagliolini with dried tuna mullet roe*

### Secondo

米澤ポークのボルペットとベーコン

*Yonezawa pork meat ball and bacon*

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ、又はチーズ盛り合わせ

*Patissier's Special Dessert or Assorted cheese*

### Cafe

カフェ

*Coffee*

### Piccola Pasticceria

小菓子

*petit sweets*

¥ 5800

## Menu Degustazione

旬の食材をふんだんに使った月替わりのコース

### Stuzzicchino

食事の前の小さな一皿

*Petit appetizer*

### Inizio

お野菜のバーニャカウダ

*Vegetable vagna cauda*

### Antipasto

トマトと夏野菜の冷製スープ ズワイガニとホタテのグリルを添えて

*Tomato and vegetable cold soup with grilled snow crab and scallop on side*

### Speciale

フォアグラのブリュレ 季節果実のマルメラータ

*Seared Foie Gras served with seasonal fruits jam*

### Primouno

燻製リコッタチーズとズッキーニのラヴィオローネ ホロホロ鶏のコンフィと

*Smoked ricotta cheese and zucchini raviolone with Guinea fowl confit*

### Primodue

イカ墨を練り込んだシャラテッリ ウニとカラスミのペペロンチーノ仕立て

*Squid ink scialatelli, pepperoncino style with sea urchin*

### Secondo

本日の魚のアクアパッツァ

*Aquapazza with today's fish*

### 又は

牛リブローズのビステッカ

*Grilled beef rib roas*

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ、又はチーズ盛り合わせ

*Patissier's Special Dessert or Assorted cheese*

### Cafe

カフェ

*Coffee*

### Piccola Pasticceria

小菓子

¥ 7800

## Menu Speciale

黒毛和牛がメインのフルコース

### Stuzzicchino

食事の前の小さな一皿

*Petit appetizer*

### Inizio

お野菜のバーニャカウダ

*Vegetable vagna cauda*

### Antipasto Freddo

桃とバジルの冷製カッペリーニ

*Cold capperini with peach and basil*

### Antipasto Cardo

和牛タンのコンフィ 香草パン粉焼き

*Grilled Wagyu beef tongue confit with herb and bread crumbs*

### Speciale

フォアグラのブリュレ 季節果実のマルメラータ

*Seared foie gras served with seasonal fruits jam*

### Primo

岩海苔を練り込んだタリオアッレ 蝦夷鮑とラディッキオのサルサ

*House made sea weed kneaded tagliatelle with Ezo abalone and radicchio salsa*

### Pesce

オマール海老のインパナート サルサフルッタ

*Grilled breaded Omar shrimp with fruits sauce*

### Carne

黒毛和牛A4サーロインのグリル

*Wagyu sirloin steak*

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ、又はチーズ盛り合わせ

*Patissier's Special Dessert or Assorted cheese*

### Cafe

カフェ

*Coffee*

### Piccola Pasticceria

小菓子

¥ 9800

## Dolce&Formaggio

下記の中から好きなメニューを1つお選びくださいませ。



### ・食感を楽しむココナッツダックワーズに 旬のフルーツのムースを添えて

*Coconut dacquoise with seasonal fruit mousse*

パッションフルーツ・マンゴーの柔らかいムースに

ココナッツ風味にアレンジした、

カリカリの焼き菓子を食感と共に召し上がり下さい。



### ・グレープフルーツで仕立てた2種 夏の香りのアクセント

*Grapefruit compote and mousse*

コンポートとムースの2種類のデザートに

それぞれ相性の良いローズマリーとライムの香りの

アクセントで仕立てました。

### ・本日のジェラートミスト

*Today's gelato misto (two kinds)*

パティシエ特製の手作りジェラート2種盛り合わせ。

### ・チーズ3種盛り合わせ

*Assorted cheese*

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。  
Contents may vary depending on availability

消費税8%込みの表示価格に別途サービス料10%頂戴致します  
Tax included in. An additional 10% service charge will added.