MIMOSA
～ミモザ～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト

CHITARRA AL NERO DI SEPPLA CRUDO DI SEPPLA, ZAFFERANO
Chitarra with squid ink, squid and saffron
キタッラ
イカ墨　烏賊　サフラン

RISOTTO ALLA SALSICCIA, PISELLI E POMODORINI ESSICCATI
Risotto with salsiccia, green peas and tomato
リゾット
サルシッチャ　ピゼッリ　トマト

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロインのグリリアータ
トリュフ

BROWNIE, FAGIOLI AZUKI, RABARBARO
Chocolate with azuki beans and rhubarb
ショコラ　小豆　ルバーブ

CAFFÉ, ESPRESSO O TE
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Bosco di primavera
～春の森～

TROTA SAKURA, ASPARAGI, FRAGOLE, WASABI, RICOTTA
Sakura trout with asparagus, strawberry, wasabi and ricotta cheese
桜鱒
アスパラガス　苺　山葵　リコッタチーズ

CHITARRA AL NERO DI SEPPLA CRUDO DI SEPPLA, ZAFFERANO
Chitarra with squid ink, squid and saffron
キタッラ
イカ墨　烏賊　サフラン

RISOTTO ALLA SALSICCIA, PISELLI E POMODORINI ESSICCATI
Risotto with salsiccia, green peas and tomato
リゾット
サルシッチャ　ピゼッリ　トマト

SGOMBRO, CAVOLO PRIMAVERILE, POMELO, GAMBERETTI SAKURA, PERNOT
Spanish mackerel with spring cabbage, pomelo, sakura shrimp and pernot
鰆
春キャベツ　文旦　桜海老　ペルノー

CONTROFILETTO DI WAGYU,
BROCCOLI, LIMONE, ASPARAGI BIANCHI
Grilled Wagyu beef sirloin with broccoli, lemon and white asparagus
和牛サーロインのグリリアータ
ブロッコリー　レモン　白アスパラガス

BROWNIE, FAGIOLI AZUKI, RABARBARO
Chocolate with azuki beans and rhubarb
ショコラ　小豆　ルバーブ

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,100

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

PIACERE SUPERBO
～極上の喜び　雲海とともに～

TROTA SAKURA, ASPARAGI, FRAGOLE, WASABI, RICOTTA
Sakura trout with asparagus, strawberry, wasabi and ricotta cheese
桜鱒
アスパラガス　苺　山葵　リコッタチーズ

CHITARRA AL NERO DI SEPPLA CRUDO DI SEPPLA, ZAFFERANO
Chitarra with squid ink, squid and saffron
キタッラ
イカ墨　烏賊　サフラン

RISOTTO ALLA SALSICCIA, PISELLI E POMODORINI ESSICCATI
Risotto with salsiccia, green peas and tomato
リゾット
サルシッチャ　ピゼッリ　トマト

AMADAI E ABALONE IN CARTOCCIO TRASPARENTE
Braised tilefish and abalone, decoupage service
甘鯛と鮑の包み焼き
デクパージュサービス

FILETTO DI MANZO,
BROCCOLI, LIMONE, ASPARAGI BIANCHI
Grilled Wagyu beef sirloin with broccoli, lemon, white asparagus, and fresh truffle
和牛フィレ肉
ブロッコリー　レモン　白アスパラガス　フレッシュトリュフ

GELATO E GELATINA AL FRUTTI TROPICALI AL PROFUMO DI ERBENA CEDRINA
Lemon verbena-scented tropical fruit gelato and jelly
レモンバーベナ香る南国フルーツのジェラートとゼリー

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ　または　紅茶

22,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS
前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI
Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil
モッツァレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ
モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI
Selection of four small appetizers
4 種のアンティパストミスト—— 3,800

TROTA SAKURA, ASPARAGI, FRAGOLE, WASABI, RICOTTA
Sakura trout with asparagus, strawberry, wasabi and ricotta cheese
桜鱒　アスパラガス　苺　山葵　リコッタチーズ—— 4,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI
Seasonal twelve-vegetable minestrone soup
12 種類の野菜で作ったミネストローネスープ——— 1,950

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO
Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce
オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ　鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース——— 3,900

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE
Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce
海の幸の自家製スパゲッティー　滑らかなオマール海老のソース——— 3,800

ORECCHIETTE, RAPA ROSSA,SALSICCIA, SHUNGIKU
Orecchiette with beets salsiccia and crown daisy
オレキエッテ　ビッツ　サルシッチャ　春菊——— 3,200

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE
Sweet tomato and sea urchin tagliolini
高糖度トマト　雲丹　タリオリーニ——— 4,700

CHITARRA AL NERO DI SEPPLA CRUDO DI SEPPLA, ZAFFERANO
Chitarra with squid ink, squid and saffron
キタッラ　イカ墨　烏賊　サフラン——— 3,500

RISOTTO ALLA SALSICCIA, PISELLI E POMODORINI ESSICCATI
Risotto with salsiccia, green peas and tomato
リゾット　サルシッチャ　ピゼッリ　トマト—— 3,700

※ディナーメニューで使用しているお米はイタリア産カルナローリ米 100%でございます

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

TROTA SAKURA, ASPARAGI, YOGURT, ANETO, CAVIALE DI SAKURA
Sakura trout with asparagus yogurt dill and cherry blossom
桜鱒　アスパラガス　ヨーグルト　ディル　桜——— 5,300

SGOMBRO, CAVOLO PRIMAVERILE, POMELO, GAMBERETTI SAKURA, PERNOT
Spanish mackerel with spring cabbage, pomelo, sakura shrimp and pernot
鰆 春キャベツ　文旦　桜海老　ペルノー——— 7,100

AMADAI E ABALONE IN CARTOCCIO TRASPARENTE
Braised tilefish and abalone, decoupage service
甘鯛と鮑の包み焼き デクパージュサービス——— 7,800

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト—— 6,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ——— 8,750

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
CON SALSA DI VINCOTTO
Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce
和牛サーロイン　ビンコットソース——— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE
Grilled beef fillet with steamed vegetables
国産牛フィレ肉　季節の温野菜 ——— 8,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。