

LAVANDA
～ラベンダー～

QUATRO ANTIPASTO MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ DI AGNIELLO E CARCHIOFI
Chitarra with steved spicy lamb and artichoke sauce
キタッラ 仔羊とカルチョーフィのスパイシーなラゲーソース

RISOTTO AL BASILICO CON ABALONE AL PROFUMO DI BATTARGA
Risotto with abalone, basil, and bottarga
鮑とバジルのリゾット ボッタルガの香り

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Japanese "Wagyu" sirloin with truffle sauce
和牛サーロイン肉のグリリアータ トリュフソース

ALL'AMARENA
Cherry tart with perilla
キルシュ香るチェリーのトルテ 大葉のアクセント

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

13,500

Bosco di l'inizio Estate
～初夏の森～

TONNETTO IN AGRODOLCE CON LA CREMA DI TALEGGIO

Sweet and sour tuna with taleggio cheese cream
鰹のアグロドルチェ タレggioのクレマ

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ DI AGNIELLO E CARCHIOFI

Chitarra with stewed spicy lamb and artichoke sauce
キタッラ 仔羊とカルチョーフィのスパイシーなラゲーソース

RISOTTO AL BASILICO CON ABALONE AL PROFUMO DI BATTARGA

Risotto with abalone, basil, and bottarga
鮑とバジルのリゾット ボッタルガの香り

FILETTO DI BRANZINO INPADELLA CON PESTO DI MANGANZI E PERILLA CREMA

Pan-sautéed sea bass with Manganji chili sauce and red perilla foam
鱸のインパデッラ 万願寺唐辛子のソースと赤紫蘇の泡

**FILETTO DI MANZO GRIGLIATA CON COMPOSTA DI NESPORA
E SUGO DI CARNE AL PROFUMO DI HANAZANSHO**

Grilled Wagyu beef fillet with loquat compote and sichuan pepper flavored sauce
和牛フィレ肉のグリリアータ 枇杷のコンポート
花椒の香るスーゴディカルネ

ALL'AMARENA

Cherry tart with perilla
キルシュ香るチェリーのトルテ 大葉のアクセント

CAFÉ, ESPRESSO O TE

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

17,000

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

SALMONE SCOTTATO E MUSSE DI FAVE CON CAVIARE

Salmon semi crudo with broad bean mousse and caviar

時鮭のセミクルード 空豆のムースとキャビアを添えて

INVOLTINI DI PASTA FILO AGLI ASPARAGI BIANCO CON PROSCUITTO E SALSA BAGNETTO

White asparagus wrapped in pie crust with prosciutto and salsa bagnetto

パートフィロで包んだホワイトアスパラガス
プロシュートとサルサ・バニェット

TAGLIOLINI FREDDO CON GAMBERO E PROFUMO DI AGLI AGRUMI E ZENZERO

Chilled tagliolini pasta with white shrimp, citrus, and ginger

白海老の冷たいタリオリーニ 柑橘と新生姜の香り

RISOTTO CON POMODORI DOLCE E CALAMARI

Risotto with fruit tomato and bigfin reef squid

フルーツトマトとアオリ烏賊のリゾット

GLI GLIATA DI LA CERNIA E GNOCCHI CON SALSA DI VINO PASSITO

Grilled grouper wrapped in marbled fat with ricotta cheese gnocchi and passito sauce

ハタの網脂包み焼きとリコッタチーズのニョッキ パッシートソース

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E CON MOSTARDA DI CIPOLLA E TARTUFO FRESCHI

Grilled Saga beef fillet with onion mostarda, and fresh truffle

佐賀牛フィレ肉のグリリアータ
新玉葱のモスタルダ
フレッシュトリュフのサービス

BABA E GELATO DI TIMO

Limonchello baba with thyme gelato

レモンチェッコのババとタイムの香るジェラート 雲海をイメージして

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

21,000

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buffア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——2,850

INASALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO
Marinated seafood salad Sanremo-style
バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,400

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA
Caviar with chestnut flour blinis
キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,600 Large 50g: 25,500

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE
Porcini mushroom, morel and scallop terrine
ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,600

TONNETTO IN AGRODOLCE CON LA CREMA DI TALEGGIO
Sweet and sour tuna with taleggio cheese cream
鰹のアグロドルチェ タレggioのクレマ——4,200

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——1,850

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—— 3,700

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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,600

TAGLIATELLE CON SPALLA DI MAIALE, GLI ASPARASI E LO ZUCCHINI

Two colors tagliatelle with pork shoulder, asparagus, and zucchini sauce

2色のタリアテッレ 豚肩肉とアスパラガス、
ズッキーニのソース 木の芽の香り——2,800

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

CON RAGÙ DI AGNIELLO E CARCHIOFI

Chitarra with stewed spicy lamb and artichoke sauce

キタッラ 仔羊とカルチョーフィのスパイシーなラグーソース——3,300

RISOTTO AL BASILICO

CON ABALONE AL PROFUMO DI BATTARGA

Risotto with abalone, basil, and bottarga

鮑とバジルのリゾット ボッタルガの香り——3,500

RISOTTO CON POMODORI DOLCE E CALAMARI

Risotto with fruit tomato and bigfin reef squid

フルーツトマトとアオリ烏賊のリゾット—— 3,600

※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

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

FILETTO DI ISAKI IN PADELLA
CON CALAMARI E CHORIZO

Pan-sautéed grunt with squid and chorizo sauce
いさきのインパデッラ 真鳥賊とチョリソーのソース——5,000

FILETTO DI BRANZINO INPADELLA
CON PESTO DI MANGANZI E PERILLA CREMA

Pan-sautéed sea bass with Manganji chili sauce and red perilla foam
鱸のインパデッラ 万願寺唐辛子のソースと赤紫蘇の泡——6,650

GLI GLIATA DI LA CERNIA E GNOCCHI CON SALSA DI VINO PASSITO

Grilled grouper wrapped in marbled fat with ricotta cheese gnocchi and passito sauce
ハタの網脂包み焼きとリコッタチーズのニョッキ パッシートソース——7,350

PESCE ALL'AQUA PAZZA

Stewed gurnard and sea clam (Accept from 2 people)
ほうぼうのアクアパッツァ (2名様から) ——9,000

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——6,450

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,900

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——8,200

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON SALSA DI TARTUFI
Sautéed Kuroge Wagyu fillet with truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
トリュフのソース—— 9,000

LOMBATA DI MANZO GLIgliATO
CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ
彩り野菜のグリルとともに (2名様から) —— 17,850