

LAVANDA
～ラベンダー～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

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

STRACCI, SPINACCI, BORONESE BIANCO

Stracci with white bolognese sauce and spinach
ストラッチ ほうれん草 ボロネーゼビアンコ

RISOTTO AL POLPO, STRACCIATELLA

Octopus risotto with stracciatella
真蛸リゾット ストラッチャテッラ

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロイン肉 トリュフ

CROSTATA DI GILIEGIE, LAVENDA, KIRISCH

Cherry tart with lavender and kirsch
さくらんぼのトルタ ラベンダー キルシュ

CAFÉ, 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 Inizio Estate
～初夏の森～

SQUOVALLO, MELANZANE, CAPONATA, BECCAFICO

Baked barracuda with eggplant and caponata

カマス 茄子 カポナータ ベッカフィーコ

STRACCI, SPINACCI, BORONESE BIANCO

Stracci with white bolognese sauce and spinach

ストラッチ ほうれん草 ボロネーゼビアンコ

RISOTTO AL POLPO, STRACCIATELLA

Octopus risotto with stracciatella

真蛸リゾット ストラッチャテッラ

IMPADILLA DI ISACHI, ARANCIATA ESTIVO, NOCCIOLA

Pan-fried chicken grunt with Chinese citron and hazelnut

いさきのインパデッラ 夏みかん ヘーゼルナッツ

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO, PEPERONE ROSSO,

Grilled Wagyu beef sirloin with arugula and red bell pepper

和牛サーロイン肉のグリリアータ ルッコラ 赤パプリカ

CROSTATA DI GILIEGIE, LAVENDA, KIRISCH

Cherry tart with lavender and kirsch

さくらんぼのトルタ ラベンダー キルシュ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

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～

SQUOVALLO, MELANZANE, CAPONATA, BECCAFICO

Baked barracuda with eggplant and caponata

カマス 茄子 カポナータ ベッカフィーコ

STRACCI, SPINACCI, BORONESE BIANCO

Stracci with white bolognese sauce and spinach

ストラッチ ほうれん草 ボロネーゼビアンコ

RISOTTO AL POLPO, STRACCIATELLA

Octopus risotto with stracciatella

真蛸リゾット ストラッチャテッラ

ORATA AL FORNO CON LE VONGLE

Baked sea bream and clam

フエ鯛と地蛤のココット焼き デクパージュサービス

FILETTO DI MANZO CON MOREL E TARTUFO NERO FRESCO

Wagyu beef fillet with morel mushroom and fresh truffle

和牛フィレ肉 モリーユ茸 フレッシュトリュフ

GELATO AL GORGONZOLA

CON CRAMBLE AL MACHA E MOUSSE DI MANGO

"Sea of Clouds Dome" Gorgonzola gelato with Matcha crumble and mango mousse

ゴルゴンゾーラ 抹茶 マンゴー “雲海ドーム

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

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buffala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—— 3,500

SQUOVALLO, MELANZANE, CAPONATA, BECCAFICO

Baked barracuda with eggplant and caponata

カマス 茄子 カポナータ ベッカフィーコ—— 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

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, MAIS, UVO DI QUAGLIA
Tagliatelle with corn, quail egg, and black pepper
タリアテッレ 玉蜀黍 うずら卵 黒胡椒 カルボナーラ—— 2,900

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

STRACCI, SPINACCI, BORONESE BIANCO
Stracci with white bolognese sauce and spinach
ストラッチ ほうれん草 ボロネーゼビアンコ—— 3,500

RISOTTO AL POLPO, STRACCIATELLA
Octopus risotto with stracciatella
真蛸リゾット ストラッチャテッラ—— 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

PLATESSA, VONGOLE, VERACI, ZAFFERANO, LIMONED

Flounder with clam broth, saffron, and lemon

鰈 浅利ブロード サフラン レモン—— 5,300

IMPADELLA DI ISACHI, ARANCIATA ESTIVO, NOCCIOLA

Pan-fried chicken grunt with Chinese citron and hazelnut

いさきのインパデッラ 夏みかん ヘーゼルナッツ—— 7,100

ORATA AL FORNO CON LE VONGLE

Baked sea bream and clam

フエ鯛と地蛤のココット焼き 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

和牛サーロイン肉 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。