

GIRASOLE

～向日葵～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

FEDELINI CON RICCI DI MARE, MELANZANE ROSSE, SUDACHI

Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi
フェデリーニ
生雲丹 赤茄子 酢橘

RISOTTO, AYU, MELONE, PARMIGIANO, BUFALA, MENTA

Risotto with sweetfish, melon, parmesan, buffalo mozzarella, and mint
リゾット
鮎 メロン パルミジャーノ ブッファラ ミント

GRIGLIATA DI WAGYU 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

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 **+11,000 円**

PESCA BIANCA, MANDORLE, LATTE JERSEY

White peach with cane sugar, almonds, and Jersey milk
白桃 きび糖 アーモンド ジャージーミルク

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

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

15,200

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 Estate
～夏の森～

CALAMARI, LIMONE, BASILICO, PAPRIKA, RICOTTA, QUINOA
Squid with lemon, basil, bell pepper, ricotta cheese, and quinoa
紋甲烏賊 レモン バジル パプリカ リコッタチーズ キヌア

FEDELINI CON RICCI DI MARE, MELANZANE ROSSE, SUDACHI
Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi
フェデリーニ
生雲丹 赤茄子 酢橘

RISOTTO, AYU, MELONE, PARMIGIANO, BUFALA, MENTA
Risotto with sweetfish, melon, parmesan, buffalo mozzarella, and mint
リゾット
鮎 メロン パルミジャーノ ブッファラ ミント

PESCE TEGOLA CON ZAFFERANO, KOMBU, MANDARINO
Tilefish with saffron, kelp, and Mandarin orange
甘鯛 サフラン 昆布 マンダリンオレンジ

FILETTO WAGYU ALLA GRIGLIA
CON ORZO, POMODORO FERMENTATO, PISTACCHIO
Wagyu beef fillet with barley, fermented tomato, and pistachios
和牛フィレ肉
大麦 発酵トマト ピスタチオ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

PESCA BIANCA, MANDORLE, LATTE JERSEY
White peach with cane sugar, almonds, and Jersey milk
白桃 きび糖 アーモンド ジャージーミルク

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

19,100

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～

CALAMARI, LIMONE, BASILICO, PAPRIKA, RICOTTA, QUINOA

Squid with lemon, basil, bell pepper, ricotta cheese, and quinoa

紋甲烏賊 レモン バジル パプリカ リコッタチーズ キヌア

FEDELINI CON RICCI DI MARE, MELANZANE ROSSE, SUDACHI

Fedelini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi

フェデリーニ

生雲丹 赤茄子 酢橘

RISOTTO, AYU, MELONE, PARMIGIANO, BUFALA, MENTA

Risotto with sweetfish, melon, parmesan, buffalo mozzarella, and mint

リゾット

鮎 メロン パルミジャーノ ブッファラ ミント

CERNIA AL VAPORE CON ABALONE, SALSA VERDE ALLE ZUCCHINE

Steamed grouper with abalone, zucchini salsa verde, deoupage service

羽太と鮑のココット焼き ズッキーニのサルサ・ヴェルデ

デクパージュサービス

FILETTO WAGYU ALLA GRIGLIA
CON ORZO, POMODORO FERMENTATO, PISTACCHIO

Wagyu beef fillet with barley, fermented tomato, and pistachios

和牛フィレ肉

大麦 発酵トマト ピスタチオ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 9,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +9,000 円

PERE CON UVA KYOHO E PECORINO

Pear with kyoho grape and pecorino

梨 巨峰 ペコリーノ 雲海

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

23,700

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

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments

瀬戸内産生キャビア(15g) コンディメンツ添え—— 16,500

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

CALAMARI, LIMONE, BASILICO, PAPRIKA, RICOTTA, QUINOA

Squid with lemon, basil, bell pepper, ricotta cheese, and quinoa

紋甲烏賊 レモン バジル パプリカ リコッタチーズ キヌア—— 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

RIGOTONI CON RICOTTA FATTA IN CASA, PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU
Rigatoni with ricotta cheese , pancetta, pistachio, and Yuzu
リガトーニ リコッタチーズ パンチェッタ ピスタチオ 柚子—— 3,200

TAGLIOLINI CON 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—— 5,300

FEDELINI CON RICCI DI MARE, MELANZANE ROSSE, SUDACHI
Fedellini with sea urchin, red eggplant, and Sudachi
フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘—— 3,500

RISOTTO, AYU, MELONE, PARMIGIANO, BUFALA, MENTA
Risotto with sweetfish, melon, parmesan, buffalo mozzarella, and mint
リゾット 鮎 メロン パルミジャーノ ブッファラ ミント—— 3,700

※お米は、栃木県産コシヒカリまたはイタリア産カルナローリ米を使用しています。

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 SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

魚料理・肉料理

ISAKI, ZUCCHINE SCAPECE, LIMONE, ORIGANO

Chicken grunt with zucchini, lemon and oregano

いさき ズッキーニ レモン オレガノ—— 5,300

PESCE TEGOLA CON ZAFFERANO, KOMBU, MANDARINO

Tilefish with saffron, kelp, and Mandarin orange

甘鯛 サフラン 昆布 マンダリンオレンジ—— 7,100

CERNIA AL VAPORE CON ABALONE, SALSA VERDE ALLE ZUCCHINE

Steamed grouper with abalone, zucchini salsa verde, decoupage service

羽太と鮑のココット焼き ズッキーニのサルサ・ヴェルデ
デクパージュサービス—— 7,800

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 VERDURE MISTE

Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables

和牛フィレ肉 季節の温野菜—— 13,500

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ（150 g）—— 22,500

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。