

# MIMOSA

～ミモザ～

## QUATTRO ANTIPASTI MISTI

*Selection of four small appetizers*  
4種のアнтиパストミスト

## CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

*Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron*

カバテッリ

兎 発酵ニンニクの芽 サフラン

## RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

*Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp*

リゾット

ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老

## 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 (100g) へのご変更 +11,000円

## MOUSSE AL CIOCCOLATO ROSA,SALSA ALLE FRAGOLE E RABBARO

### GELATO AL PROSECCO ROSE

*Strawberry with rhubarb sauce, Prosecco Rose gelato, and ruby chocolate mousse*

春苺 ルバーブ プロセッコロゼ ルビーチョコレート

## 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 di primavera

～春の森～

### TROTA,RADICCHIO,PRECORCE,GELATINA ALLO SCOGLIO,OLIO AL BASILICO

*Sakura trout with chicory, seafood sauce, and basil*

桜鱒 ラディッキオ サルサ・ディ・マーレ バジル

### CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

*Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron*

カバテッリ

兎 発酵ニンニクの芽 サフラン

### RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

*Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp*

リゾット

ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老

### SGOMBRO,ASPARAGI,SALSA ALLE ACCIUGHE

*Spanish mackerel with white asparagus, egg yolk, and anchovy*

鯖 白アスパラガス 卵黄 アンチョビ

### GRIGLIATA DI FILETTO WAGYU CON POMODORO FERMENTATO,SHUNGIKU,AGRETTI YUZU

*Wagyu beef fillet with fermented tomato, crown daisy, agretti, and yuzu*

和牛フィレ肉

発酵トマト 春菊 アグレッティ 柚子

*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

### MOUSSE AL CIOCCOLATO ROSA,SALSA ALLE FRAGOLE E RABBARO GELATO AL PROSECCO ROSE

*Strawberry with rhubarb sauce, Prosecco Rose gelato, and ruby chocolate mousse*

春苺 ルバーブ プロセッコロゼ ルビーチョコレート

### 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～

**TROTA,RADICCHIO,PRECORCE,GELATINA ALLO SCOGLIO,OLIO AL BASILICO**

*Sakura trout with chicory, seafood sauce, and basil*  
桜鱒 ラディッキオ サルサ・ディ・マーレ バジル

**CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO**

*Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron*  
カバテッリ  
兎 発酵ニンニクの芽 サフラン

**RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI**

*Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp*  
リゾット  
ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老

**CERNIA,ASPARAGI,CIPOLLA NOVELLA IN COCOTTE**

*Steamed longtooth grouper and white asparagus,decoupage service*  
クエと白アスパラガスのココット焼き デクパージュサービス

**GRIGLIATA DI FILETTO WAGYU  
CON POMODORO FERMENTATO,SHUNGIKU,AGRETTI YUZU**

*Wagyu beef fillet with fermented tomato, crown daisy, agretti, and yuzu*  
和牛フィレ肉  
発酵トマト 春菊 アグレッティ 柚子

*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

**MILLE FOGLIE DI SEMIFREDDO E MERINGA,FRAGOLE GIAPPONESI  
CIOCCOLATO VALRHONA**

*Semifreddo and meringue millefeuille,Japanese Amaou strawberry jam with Valrhona chocolate*  
あまおう ヴァローナチョコレート セミフレッド 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

#### **MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI**

*Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil*

モッツアレラ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—— 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,RADICCHIO,PRECORCE,GELATINA ALLO SCOGLIO,OLIO AL BASILICO**

*Sakura trout with chicory, seafood sauce, and basil*

桜鱒 ラディッキオ サルサ・ディ・マーレ バジル—— 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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

#### STRACCI,SALSICCIA,KOMATSUNA,PESELLI,CARCIOFI

*Stracci with Italian sausage, Japanese mustard spinach, green peas, and artichoke*

ストラッチ サルシッチャ 小松菜 ピゼッリ カルチョフィ—— 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—— 5,300

#### CAVATELLI,RAGU DICONIGLIO,GERMOGLI DAGLIO FERMENTATI,ZAFFERANO

*Cavatelli with rabbit meat, fermented garlic sprouts, and saffron*

カバテッリ 兎 発酵ニンニクの芽 サフラン—— 3,500

#### RISOTTO ALLARAPA ROSSA,LAMPONI,LABIOLA E GAMBERONI

*Risotto with beet, raspberry, Robiola, and angel shrimp*

リゾット ビーツ フランボワーズ ロビオラ 天使の海老—— 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 SECOMDO PIATTI

### MAIN CPURSES

魚料理・肉料理

#### TROTA CON ASPARAGI, FARFARACCIO, MIMOLETTE

*Sakura trout with white asparagus, butterbur, and mimolette*

桜鱒 白アスパラガス 蔦の臺 ミモレット—— 5,300

#### SGOMBRO, ASPARAGI, SALSA ALLE ACCIUGHE

*Spanish mackerel with white asparagus, egg yolk, and anchovy*

鱈 白アスパラガス 卵黄 アンチョビ—— 7,100

#### CERNIA, ASPARAGI, CIPOLLA NOVELLA IN COCOTTE

*Steamed longtooth grouper and white asparagus, decoupage service*

クエと白アスパラガスのココット焼き 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 VERDRE 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。