

Dinner Course

Pane

MATCHA CUBE BREAD
抹茶のキューブパン

Zuppa

SEASONAL ONION SOUP WITH SPINACH PURÉE, BAKED POLENTA CRUMBLE
佐賀県産新玉ネギのズッパ ほうれん草のピューレ 焼ポレンタのクランブル

Antipasto

PROSCIUTTO FROM AUVERGNE WITH MELON AND YOGURT VIRGIN OIL SAUCE
フランス産オーベルニュ生ハム メロン ヨーグルトとバージンオイルのソース

Pesce

LARGE CLAM, CARCIOFI AND FREGULA CARTOCCIO
愛媛県産大アサリとカルチョフィ フレーグラのカルトッチョ

Brace

ROASTED OMI DUCK WITH CINNAMON, ISSUIFUTO GREEN ONION PURÉE,
ORGANIC BALSAMIC AND RED TURNIP
近江鴨のロースト シナモン 一翠太ネギのピューレ
熟成オーガニックバルサミコ 赤カブ

Pasta

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA WITH MARINATED SNOW CRAB
スパゲッティ プッタネスカ ズワイガニのマリネ

Legna

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF WITH SEMI DRIED APRICOT AND AGED BALSAMIC
常陸牛薪焼き セミドライアプリコット スパイスバルサミコ

Bicchieri

TOMATO CONSOMMÉ JELLY, DEKOPON ORANGE, BASIL
トマトコンソメのジュレ デコポン バジル

Speciale

RAVIOLONE WITH RED COW PARMIGIANO REGGIANO
ラビオローネ 赤牛のパルミジャーノ

Dolce

ORANGE LEMON TART WITH TOASTED ITALIAN MERINGUE AND PINK PEPPER GELATO
オレンジとレモンのタルト 焼イタリアンメレンゲ ピンクペッパーのジェラート

Piccoli Dolci

ASSORTED TINY DESSERTS
小菓子

Cafe

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶
コーヒーのおかわりは別途 300yen (税込 330yen) を頂戴いたします

7,000yen

(税込 7,700yen)

GRANA PADANO CHEESE TOPPING (15G)

グラナ・パダーノチーズ トッピング + 300yen (税込 330yen)

ALL PRICES ARE QUOTED IN JAPANESE YEN, AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.
料金は日本円にて表記しており、別途サービス料 10% を頂戴いたします

Ala Carte

Antipasto

PROSCIUTTO FROM AUVERGNE WITH MELON AND YOGURT VIRGIN OIL SAUCE
フランス産オーベルニュ生ハム
メロン ヨーグルトとバージンオイルのソース 2,200yen
(税込 2,420yen)

ASSORTED CHEESE AND SEMI-DRIED FRUITS
チーズ 3 種とドライフルーツ 盛合せ 2,000yen
(税込 2,200yen)

SEASONAL ONION SOUP WITH SPINACH PURÉE, BAKED POLENTA CRUMBLE
佐賀県産新玉ネギのズッパ
ほうれん草のピューレ 焼ポレンタのクランブル 1,000yen
(税込 1,100yen)

GARDEN GREEN SALAD
ガーデングリーンサラダ 1,400yen
(税込 1,540yen)

HITACHINO PORK 『BIERSCHINKEN』 BRUSCHETTA
WITH TOMATO SAUCE, RUCOLA SELVATICA AND PARMESAN CHEESE
常陸野ポーク 『ピアシンケン』 のブルスケッタ
トマトソース ルッコラセルバチコ パルメジャーノチーズ 1,800yen
(税込 1,980yen)

Second

ROASTED RED SEA BREAM WITH RASPADURA CHEESE POTATO ALIGOT -PIZZAIOLO-
真鯛のロースト ラスパデウーラチーズ
ジャガイモのアリゴ ピッツァイオーロ風 3,000yen
(税込 3,300yen)

CHARCOAL GRILLED OLIVE CHICKEN THIGH
WITH BRUSSELS SPROUTS LACINATO KALE CREAM STEW
オリーブ地鶏 モモ炭焼き 芽キャベツ カーボロネーロのクリーム煮 3,500yen
(税込 3,850yen)

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF
WITH SEMI DRIED APRICOT AND AGED BALSAMIC
常陸牛薪焼き セミドライアプリコット スパイスバルサミコ 4,000yen
(税込 4,400yen)

Pasta

CHITARRA WITH LAMB RAGU, HORSERADISH, OREGANO
キタラ 仔羊のトマトラグー ホースラディッシュ オレガノ 2,400yen
(税込 2,640yen)

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA WITH MARINATED SNOW CRAB
スパゲッティ プッタネスカ ズワイガニのマリネ 2,800yen
(税込 3,080yen)

JAPANESE PARSLEY AND SAKURA SHRIMP RISOTTO -SCENT OF TURMERIC-
セリと桜エビのリゾット ターメリック風味 2,400yen
(税込 2,640yen)

TRUFFLE TAGLIATELLE
トリュフのタリアテッレ 3,000yen
(税込 3,300yen)

Dolce

ORANGE LEMON TART WITH TOASTED ITALIAN MERINGUE AND PINK PEPPER GELATO
オレンジとレモンのタルト
焼イタリアンメレンゲ ピンクペッパーのジェラート 1,000yen
(税込 1,100yen)

CHOCOLATE FONDANT
WITH CHOCOLATE VANILLA GELATO AND CACAO NIBS
チョコレートのフォンダン チョコバニラジェラート カカオニブ 1,000yen
(税込 1,100yen)

GELATO OF THE DAY
本日のジェラート 600yen
(税込 660yen)

GRANA PADANO CHEESE TOPPING (15G)

グラナ・パダーノチーズ トッピング + 300yen (税込 330yen)

WE ARE ASKING EACH CUSTOMER FOR 500 YEN AS A COVER CHARGE.
WE APPRECIATE YOUR UNDERSTANDING.
テーブルチャージ代金をお一人様 500 円 (税込 550 円) 頂戴いたしております。