Dinner Course

Bread
HOMEMADE BREAD
自家製パン

Soup
PANNA COTTA OF SEASONAL ONION WITH GREEN PEAS PASTE AND CHORIZO
新玉ねぎのパンナコッタ グリーンピースのクーリ チョリソー添え

Appetizer
CARPACCIO OF SMOKED RAW RED SEA BREAM FILLET AND
MARINATED VEGETABLES WITH CITRUS JAPONAIS SAUCE
燻製真鯛のカルパッチョと旬野菜のマリネ 柑橘のジャポネソース

Pasta
"SCIALATIELLI" HOME-MADE PASTA TOSSED WITH SHRIMPS, DRIED TOMATO
AND ROCKET SALADS
海老とドライトマト ルーコラのソース 手打ちパスタ "シャラティエッリ"

Seafood Dishes
INVOLTINI OF SCALLOP MOUSSE WRAPPED WITH FISH FILLET, ANCHOVY, CAPERS
AND CHERRY TOMATO SAUCE
帆立貝のムースと鮮魚のインヴォルティーニ
アンチョビケッパー チェリートマトのソース

Vegetable Dishes
SPIGARIELLO STICK BROCCOLI AND BROAD BEAN PUREE WITH HOME-MADE PANCETTA
イタリア産そら豆のピューレとスピガリエッロ 自家製パンチェッタ

Meat Dishes
ROASTED HITACHI GYU JAPANESE BEEF WITH MELI-MELO OF MUSHROOM
AND CHESTNUTS, JAPANESE CITRUS SAUCE
常陸牛のロースト 西洋山葵とフォンドヴォーのソース

Special Pasta
"RAVIOLONE" OF STUFFED PASTA WITH OKUKUJI-RAN EGG YOLK
奥久卵の "ラヴィオローネ"

Dessert
YOUR CHOICE OF DESSERT
2 種からお好きな商品を 1 つお選び頂けます

CATALANA OF CARAMELIZED CUSTARD COLD CAKE, EARL GREY TEA AND CARDAMON AROMA
いちごのカタラーナ アールグレイとカルダモンの香り

WHITE MOCHA MOUSSE WITH BANANA CONFI AND CARAMELIZED NUTS
ホワイトモカムース バナナのコンフィとナッツのキャラメリゼ

Piccoli Dolci
PETITS-FOUR
小菓子

Caffe or Tea
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）を頂戴致します

7,000yen
（税込7,700yen）

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

Seasonal Appetizer

GARDEN GREEN SALAD
インサラータ ミスタ — 1,400yen（税込 1,540yen）

ASSORTED ROWHAM AND SALAMI
プロシュート、サラミの盛合せ — 2,000yen（税込 2,200yen）

PANNA COTTA OF SEASONAL ONION WITH GREEN PEAS PASTE AND CHORIZO
新玉ねぎのパンナコッタ グリーンピースのクーリ
チョリソー添え — 1,000yen（税込 1,100yen）

SEASONAL VEGETABLE DISH ROASTED OMIGAMO-DUCK AND TERRINE
MARINATED SALMON AND AVOCADO, CITRUS JAPONAIS SAUCE
旬の野菜料理 近江鴨のローストとテリーヌ
サーモンとアボカドのマリネ 柑橘のジャポネソース — 1,700yen（税込 1,870yen）

CARPACCIO OF SMOKED RAW RED SEA BREAM FILLET AND MARINATED VEGETABLES
WITH CITRUS JAPONAIS SAUCE
燻製真鯛のカルパッチョと旬野菜のマリネ
柑橘のジャポネソース — 1,800yen（税込 1,980yen）

Pasta & Rigotto

"SPAGHETTI" TOSSED WITH SHRIMPS, DRIED TOMATO, AND ROCKET SALADS
海老とドライトマト ルーコラのソース "スパゲッティ" — 1,600yen（税込 1,760yen）

"FUJILLONI" SHORT PASTA IN STEWED HITACHI-GYU JAPANESE BEEF SAUCE
WITH BROWNED MAZZARELLA, NAPOLI STYLE
常陸牛のラグー "フジローニ"
水牛モッツァレラのグラチネ仕立て ナポリ風 — 1,700yen（税込 1,870yen）

"BEETS GNOCCHI" TOSSED WITH PORK CHEEK MEAT, BAMBOOSHOOT
AND BROAD BEANS
豚ほほ肉と筍 空豆のソース "ビーツのニョッキ" — 1,600yen（税込 1,760yen）

"RISOTTO" OF ASPARAGUS WITH TREVIS STEWED IN RED WINE
アスパラガスのリゾット トレヴィスの赤ワイン煮込み添え — 1,700yen（税込 1,870yen）

Main Dish

PAN FRIED SEASONAL FISH FILLET WITH ANCHOVY, CAPERSAND CHERRY TOMATO SAUCE
鮮魚のインパデッラ アンチョビケッパー
チェリートマトのソース — 2,800yen（税込 3,080yen）

STEWED BIMEI-TON PORK WITH MUSTARD AND WHITE WINE, CASALE STYLE
美明豚のマスタードと白ワインの煮込み カサーレ風 — 2,800yen（税込 3,080yen）

TERRINE OF LAMB MEAT FROM AUSTRALIA WITH FOND DE VEAU SAUCE
オーストラリア産仔羊のテリーヌ フォンドヴォーのソース — 2,800yen（税込 3,080yen）

ROASTED BEEF FROM THE U.S.
WITH MAITAKE MUSHROOM AND GREEN PEPPER SAUCE
US 産牛肉のロースト 舞茸とグリーンペッパーソース — 3,200yen（税込 3,520yen）

COVER CHARGE 550YEN.
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。