

Dinner Course

SPRING CABBAGE SOUP WITH SCORCHED BUTTER

春キャベツのズッパ 焦がしバター

PRAWN BRESAOLA WITH FOIE GRAS AND LAVENDER

赤海老ブレザオラ フォアグラ ラベンダー

SPANISH MACKEREL CONFIT WITH BURDOCK AND ROASTED JAPANESE TEA "BOCHA"

鯖のコンフィ 加賀蓮根と加賀棒茶のサルサ

HOMEMADE SCIALATIELLI WITH OCTOPUS, FISH SAUCE "ISHIRI" AND SWEET FENNEL

シアラテッリ 石川県産真蛸 森山さんのいしり スイートフェネル

CHARCOAL GRILLED LAMB WITH CHILI PEPPER PASTE, BROAD BEAN AND PECORINO TOSCANO CHEESE

仔羊炭火焼き かんずり 空豆 ペコリーノトスカーノ

WHITE ASPARAGUS FRITTER WITH SEA URCHIN AND DRIED SOY SAUCE

佐賀県産ホワイトアスパラガスのフリット ウニ 直源さんの醤油スパイス

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH JAPANESE CITRUS "BENI AMANATSU" AND AMARETTO JAM

常陸牛の薪焼き 紅甘夏とアマレットのマルメラータ

CLASSICAL RAVIOLONE WITH RED COW PARMIGIANO-REGGIANO

ラビオローネクラッシコ 赤牛のバルミジャーノ

MOCHI CREPE WITH STRAWBERRY CREAM AND COFFEE FLAVORED GELATO

求肥クレープ 苺クリーム コーヒー香るジェラート

ASSORTED TINY DESSERTS

小菓子

HOMEMADE BREAD

自家製の色々なパン

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

5,000yen

Pasta Set

HOMEMADE BREAD / TODAY'S SOUP YOUR CHOICE OF PASTA FROM A LA CARTE / COFFEE OR TEA

自家製の色々なパン / 本日のスープ
アラカルトメニューより好きなパスタ / コーヒー または 紅茶

3,500yen

Ala Carte

BREADS WILL BE SERVED TO EVERY GUEST ORDERED A LA CARTE MENU
AND COVER CHARGE 500JPY WILL BE CHARGED.

アラカルトご注文のお客様はパン代としてお1人様 500yenを頂戴いたします
お1人様につき1品以上のご注文をお願い致しております

Antipasto

CHICORY AND ROCKET SALAD WITH PECORINO ROMANO CHEESE 1,540yen

ブントレッレとルッコラのサラダ ペコリーノロマーノ添え

SPRING CABBAGE SOUP WITH SCORCHED BUTTER 980yen

春キャベツのズッパ 焦がしバター

PRAWN BRESAOLA WITH FOIE GRAS AND LAVENDER 1,700yen

赤海老ブレザオラ フォアグラ ラベンダー

SOUS-VIDE "HITACHI" BEEF TARTAR 1,540yen

低温調理の常陸牛のタルタル

NERO PARMA PROSCIUTTO AND GNOCCO FRITTER 3,000yen

極上“ネロパルマ・プロシュート”とニョッコフリット

LOBSTER FRITTER WITH CELERY ROOT AND VINAIGRETTE 3,000yen

オマール海老のフリット 根セロリのピュレ ヴィネグレット

Pasta

RIGATONI -ARBIATA WITH SHRIMP- 1,760yen

リガトーニ ～芝海老 アラビアータ～

SPAGHETTI -"HITACHI" BEEF RAGOUT,
SAUTEED RED CHICORY AND BLACK CHILI PEPPER- 1,760yen

スパゲッティ ～常陸牛ラグー トレビスソテー 黒七味風味～

SPAETZLE -SMOKED HAM "SPECK" AND ASPARAGUS- 1,540yen

シュベッツェレ ～燻製ハム(スベック) アスパラガス～

GNOCCHI -SALSICCIA CREAM
AND RED COW PARMIGIANO-REGGIANO, AMARETTO FLAVOR 1,760yen

ニョッキ ～サルシッチャクリーム 赤牛のバルミジャーノ アマレット風味～

SPAGHETTI -SEAFOOD CARBONARA BLACK CHILI PEPPER- 2,000yen

スパゲッティ ～魚介のカルボナーラ 黒七味風味～

LINGUINE -SWORDFISH, CAPER AND MASHROOM POWDER- 1,760yen

リングイネ ～カジキ ケッパー キノコパウダー～

SPAGHETTI -VEGETABLE AND TOMATO SAUCE- 1,540yen

スパゲッティ ～トマトソースのヴェジタリアーナ～

Secondo

ZUPPA DI PESCE 3,420yen

ズッパディベッシェ 魚介をふんだんに使った漁師風

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF
WITH JAPANESE CITRUS "BENI AMANATSU" AND AMARETTO JAM 3,600yen

常陸牛の薪焼き 紅甘夏とアマレットのマルメラータ

CHARCOAL GRILLED LAMB WITH CHILI PEPPER PASTE,
BROAD BEAN AND PECORINO TOSCANO CHEESE 3,000yen

仔羊炭火焼き かんずり 空豆 ペコリーノトスカーノ

Dolce

MOCHI CREPE WITH STRAWBERRY CREAM
AND COFFEE FLAVORED GELATO 850yen

求肥クレープ 苺クリーム コーヒー香るジェラート

BANANA TIRAMISU 800yen

バナナのティラミス

WHITE CHOCOLATE TERRINE 850yen

ホワイトチョコレートのテリーヌ

GELATO OF THE DAY 700yen

本日のジェラート

All prices are quoted in Japanese yen, and subject to applicable tax and 10% service charge.

料金は日本円にて表記しており、別途消費税とサービス料10%を頂戴いたします