

Dinner Course

Amuse

NERO PARMA PROSCIUTTO WITH APPLE MANGO
ネロパルマプロシュート アップルマンゴー

Zuppa

PUMPKIN SOUP WITH SAGE BUTTER AND AMARETTI
北海道産南瓜のズッパ セージバター アマレッティ

Antipasto calda

STEWED TRIPPA AND WHITE BEAN WITH TOMATO
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み 温玉

Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

FUSILLI

-GORGONZOLA, PEAR AND GREENPEPPER-
フジッリ
～ゴルゴンゾーラクリーム 洋梨 グリーンペッパー～

BUCATINI

- STEWED OCTOPUS IN TOMATO SAUCE, CELERY AND CUMIN-
ブカティーニ
～蛸トマト煮込み セロリ クミン～

STEWED PASTA WITH MUSSEL, POTATO AND ORANGE OIL

ムール貝とジャガイモの煮込みパスタ オレンジオイル

SPAGHETTI

- "HITACHI" BEEF CREAM RAGOUT, SPINACH AND NUTMEG-
スパゲッティ
～常陸牛クリームラグー ホウレンソウ ナツメグ～

Cucchiaio

STRAWBERRY, FOIE GRAS AND WHITE BALSAMIC VINEGAR

苺 フォアグラ ホワイトパルサミコ

Legna

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH DATE AND ALMOND

常陸牛薪焼き デーツ アーモンド

Dolce

CHOCOLATE SOUP WITH PASSION FRUIT GELATO
AND MASCARPONE MOUSSE

チョコレートのズッパ パッションフルーツジェラート マスカルポーネムース

5,000yen

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

Ala Carte

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 円頂戴致しております。

Antipasto

ASSORTED HAM AND SALAMI 生ハム、サラミの盛り合わせ	2,000yen
ASSORTED THREE KINDS OF CHEESE WITH SEMI-DRIED FRUITS チーズ3種とドライフルーツ盛合せ	2,000yen
TUNA TARTAR WITH WHITE BEAN PUREE AND RED ONION 本マグロのタルタル 白いんげん豆のピュレ 赤玉葱	1,300yen
GARDEN GREEN SALAD ガーデングリーンサラダ	1,400yen
STEWED OCTOPUS AND SAUTEED BLACK CABBAGE 真蛸の軽い煮込み 黒キャベツソテー	1,600yen
PUMPKIN SOUP WITH SAGE BUTTER AND AMARETTI 北海道産南瓜のズッパ セージバター アマレットティ	900yen

Second

CHARCOAL GRILLED GUINEA FOWL WITH BAKED RISOTTO AND GRANA PADANO CHEESE CREAM 岩手県産ホロホロ鳥の炭焼き 焼きリゾット グラナチーズクリーム スーゴ	3,000yen
WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH DATE AND ALMOND 常陸牛薪焼き デーツ アーモンド	3,750yen
CHARCOAL GRILLED LOBSTER WITH HOLLANDAISE SAUSE, TARRAGON AND POTATO CRYSTAL オマールテール炭焼き オランダーズ エストラゴン イモのクリスタル	2,800yen

Pasta

SCIALATIELLI -CLAM RAGOUT, SALTED MULLET ROE AND LEEK- シアラティエッリ ～浅利ラグー カラスミ 千寿葱～	1,700yen
TAGLIATELLE -WINTER TRUFFLE, BUTTER AND PARMIGIANO REGGIANO- タリアテッレ ～冬トリュフ バター パルミジャーノ～	2,600yen
PAPPARDELLE -DEER RAGOUT, CASSIS, HAZELNUT- パッパルデッレ ～鹿ラグー カシス ヘーゼルナッツ～	1,800yen

Dolce

CREPE SUZETTE WITH CAMPARI ORANGE AND MASCARPONE GELATO カンパリオレンジのクレープシュゼット マスカルポーネのジェラート	800yen
PISTACHIO CATALANA WITH LAVENDER OIL AND BLUEBERRY MARMELLATA カタラーナピスタチオ ラベンダーオイル ブルーベリーマメルタータ	800yen
AFFOGATO WITH CAMOMILE GELATO AND GRAND MARNIER カモミールジェラートのアッフォガート グランマニエ	600yen

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