

Dinner Course

Pane

HOMEMADE BREAD
自家製の色々なパン

Zuppa

LENTIL BEANS SOUP WITH DRIED TOMATO OIL AND PERILLA OIL
レンズ豆のズッパ ドライトマトオイル 大葉オイル

Antipasto

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH ORANGE AND FENNEL SAUCE
フランス産オーベルニュ生ハム オレンジ フェネルソース

Pesce

SALTED COD CONFIT, POLENTA, SALSA VERDE
塩鱈のコンフィ ポレンタ サルサヴェルデ

Brace

MATSUTAKE MUSHROOM, CHICKEN CONFIT -CARTOCCIO STYLE-
松茸 日向鶏のコンフィ カルトッチョ

Pasta

HOMEMADE TAGLIOLIN WITH SOFT-SHELLED TURTLE,
RADICCHIO, CHINESE CABBAGE AND GINGER
自家製タリオリーニ スッポン ラディッキオ 白菜 生姜チュイル

Legna

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF
WITH PISTACHIO STEAMED BREAD AND RASPBERRIES
常陸牛薪焼き ピスタチオの蒸しパン フランボワーズ

Bicchieri

APPLE COMPOTE WITH OSMANTHUS WINE LEMON JELLO
リンゴのコンポート × 桂花陳酒とレモンのジュレ

Speciale

RAVIOLONE WITH RED COW PARMIGIANO REGGIANO
ラビオローネ 赤牛の Parmigiano

Dolce

NECCI-CHESTNUT FLOUR CRAPE, RICOTTA CHEESE GELATO,
ROASTED CHESTNUT, BLACK CURRANT
ネッチ (栗粉のクレープ) リコッタチーズのジェラート 栗のロースト カシス

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

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH ORANGE AND FENNEL SAUCE 2,200yen
フランス産オーベルニュ生ハム オレンジ フェネルソース (税込 2,420yen)

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

LENTIL BEANS SOUP WITH DRIED TOMATO OIL AND PERILLA OIL 1,000yen
レンズ豆のズッパ ドライトマトオイル 大葉オイル (税込 1,100yen)

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

HITACHINO PORK 『BIERSCHINKEN』 BRUSCHETTA
WITH TOMATO SAUCE, RUCOLA SELVATICA AND PARMESAN CHEESE 1,800yen
常陸野ポーク 『ビアシンケン』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 (税込 1,980yen)

Second

OVEN BAKED GOLDEN THREADFIN BREAM, RICOTTA CHEESE, EGGPLANT,
TOMATO -ALLA NORMA STYLE- 3,000yen
イトヨリ鯛のオープン焼き (税込 3,300yen)

リコッタチーズ ナス トマト アッラ・ノルマ風

DUCK RAGÙ CACCIATORE, PETIT ONION 3,500yen
骨付き鴨の煮込み カチャトーラ ペコロス (税込 3,850yen)

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF 4,000yen
WITH PISTACHIO STEAMED BREAD AND RASPBERRIES (税込 4,400yen)

常陸牛薪焼き ピスタチオの蒸しパン フランボワーズ

Pasta

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH SOFT-SHELLED TURTLE,
RADICCHIO, CHINESE CABBAGE AND GINGER 2,800yen
自家製タリオリーニ スッポン ラディッキオ 白菜 生姜チュイル (税込 3,080yen)

CAPRESI WITH TURNIP SAUCE, HERRING ROE ON KELP
AND DRIED MULLET ROE 2,200yen
パスタ “カプレージ” 蕪のソース 子持ち昆布 カラスミ (税込 2,420yen)

MAFALDINE WITH PORK SALSICCIA, MAITAKE MUSHROOM, BALSAMIC AND RED ONION
パスタ “マファルディーネ” 2,200yen
豚肉サルシッチャ 舞茸 バルサミコ 赤玉葱 (税込 2,420yen)

WINTER TRUFFLE TAGLIATELLE WITH BUTTER AND PARMIGIANO REGGIANO 3,000yen
タリアテッレ トリュフ バター Parmigiano (税込 3,300yen)

Dolce

PISTACHIO CREMA CATALANA, CHOCOLATE SOUP 1,000yen
ピスタチオのクレマカタラーナ チョコレートのスープ (税込 1,100yen)

NECCI-CHESTNUT FLOUR CRAPE, RICOTTA CHEESE GELATO,
ROASTED CHESTNUT, BLACK CURRANT 1,000yen
ネッチ (栗粉のクレープ) リコッタチーズのジェラート 栗のロースト カシス (税込 1,100yen)

GELATO OF THE DAY 600yen
本日のジェラート (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。