

Dinner Course

Pane

BREAD

パン

Amuse

5 CONTINENTS of AMUSE
AUSTRALIAN, ASIAN, AFRICAN, EUROPEAN, AMERICAN

アミューズ5大陸

～ヨーロッパ大陸 アメリカ大陸 アフリカ大陸 アジア大陸 オセアニア大陸～

Zuppa

LENTIL ZUPPA ROSEMARY OIL PROSCIUTTO CROCCANTE

レンズ豆のズッパ ローズマリーオイル 生ハムクロッカント

Antipasto

ROCKFISH AND ORANGE CARTOCCIO

カサゴとオレンジのカルトッチョ

Pasta

LINGUINE LAMB ITALIAN SAUSAGE GREEN PEAS PUREE CHAMOMILE

リングイネ 仔羊のサルシッチャ グリンピースのピュレ カモミールの香り

Secondo

CHARCOAL GRILLED WAGU RIB EYE

SEMI DRIED TOCHIOTOME STRAWBERRIES BUTTERBUR SIMMERED WITH MARSALA WINE

和牛リブローズ炭焼き とちおとめのセミドライ 落のマルサラ風味

Verdura

CHIBA PREFECTURE' S CARROT MASCARPONE FENNEL SEEDS

千葉県産人参 マスカルポーネ フェネルシード

Specialita

RAVIOLONE WITH JAPANESE BROWN BEEF AND PARMESAN

ラビオローネ 赤牛の Parmigiano

Dolce

BAKED CHEESECAKE SUMO MANDARIN GELATO CINNAMON FOAM

ベイクドチーズケーキ デコポンジェラート シナモンの泡

OR

CHERRY BLOSSOM PANNA COTTA

桜のパンナコッタ

Piccola Pasticceria

YOUR CHOICE OF TINY DESSERT

本日の小菓子

～3種お好きなのをお選び頂けます～

Cafe

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

7,000yen

(税込 7,700yen)

Ala Carte

Antipasto

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH SEASONAL FRUIT
フランス産オーベルニュ生ハム 季節のフルーツ添え

2,300yen
(税込 2,530yen)

GORGONZOLA CHEESE WITH CHESTNUT HONEY
AND LOW TEMPERATURE ROASTED WALNUTS

ゴルゴンゾーラドルチェ 栗の花の蜂蜜
クルミの低温ロースト

1,400yen
(税込 1,540yen)

LENTIL ZUPPA ROSEMARY OIL PROSCIUTTO CROCCANTE

レンズ豆のズッパ ローズマリーオイル 生ハムクロッカント

1,000yen
(税込 1,100yen)

INSALATA FROM HADANO, KANAGAWA

秦野産インサラータ

1,400yen
(税込 1,540yen)

ITALIAN BEEF BRESAOLA, OLIO LIMONE, ARUGULA

イタリア産牛肉のブレザオラ オーリオリモーネ ルッコラ

2,400yen
(税込 2,640yen)

Primo Piatto

LINGUINE LAMB ITALIAN SAUSAGE GREEN PEAS PUREE CHAMOMILE

リングイネ 仔羊のサルシッチャ
グリンピースのピュレ カモミールの香り

2,500yen
(税込 2,750yen)

RADIATORI -WHITE ASPARAGUS EGG SALSA MARJORAM-

ラディアトリー ～ホワイトアスパラ 卵のサルサ マジョラム～

2,300yen
(税込 2,530yen)

TAGLIATELLE -SALSA TRAPANESE BONITO SHISO LEAVE-

タリアテッレ ～サルサトラパネーゼ 初カツオ 大葉～

2,500yen
(税込 2,750yen)

Secondo

RED SNAPPER REBOLLITA SALSA VERDE RED ONION

姫鯛 リボリータ サルサベルデ 赤玉葱

2,800yen
(税込 3,080yen)

LAMB SPIEDINI FENNEL SALAD WITH KANZURI

仔羊のスピエディーニ ウイキョウのサラダ かんずり添え

3,000yen
(税込 3,300yen)

CHARCOAL GRILLED WAGU RIB EYE SEMI DRIED TOCHIOTOME STRAWBERRIES
BUTTERBUR SIMMERED WITH MARSALA WINE

和牛リブローズ炭焼き とちおとめのセミドライ
落のマルサラ風味

6,000yen
(税込 6,600yen)

Dolce

BAKED CHEESECAKE SUMO MANDARIN GELATO CINNAMON FOAM

ベイクドチーズケーキ デコポンジェラート シナモンの泡

900yen
(税込 990yen)

CHERRY BLOSSOM PANNA COTTA

桜のパンナコッタ

1,000yen
(税込 1,100yen)

PRALINE CREAM PUFF CARAMELIZED HAZELNUTS MANUKA HONEY

シュー プラリネクリーム

ヘーゼルナッツのキャラメリゼ マヌカハニー

900yen
(税込 990yen)

GELATO / SORBET OF THE DAY

本日のジェラート又はソルベ

800yen
(税込 880yen)