

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

BROAD BEANS CONSOMME JELLY SICILIAN OLIVE OIL

空豆ズッパ コンソメジュレ シチリア産オリーブオイル

Antipasto

YONEZAWA PORK AND CARCIOFI FRICASSEE LEMON SECCHI MINT

米澤豚とカルチョフィのフリカッセ レモンセッキ ミント

Pasta

TAGLIOLINI SAFFRON SAUCE, SEA BASS, CORIANDER AROMA, ZUCCHINI FRITES

タリオリーニ サフランソース 鱈ソテー
コリアンダーの香り ズッキーニのフリット

Secondo

CHARCOAL GRILLED WAGYU RIB EYE, DRY FIG MARMELATA, RAM JELLY

和牛リブローズ炭焼き ドライイチジクマルメラータ ラムゼリー

Verdura

GREENPEACE GELATO, BALSAMIC, PROSCIUTTO CROCCANTE

グリーンピースジェラート バルサミコ 生ハムクロッカンテ

Specialita

RAVIOLONE WITH JAPANESE BROWN BEEF AND PARMESAN

ラビオローネ 赤牛の Parmigiano

Dolce

BAKED CHEESECAKE, PEACH GELATO, CINNAMON FOAM

ベイクドチーズケーキ 桃のジェラート シナモンの泡

OR

LYCHEE MOUSSE, SPUMANTE GRANITA, GRAPEFRUIT, SALT TUILE

ライチのムース スプマンテのグラニテ グレープフルーツ 塩チュイル

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)

BROAD BEANS CONSOMME JELLY SICILIAN OLIVE OIL

空豆ズッパ コンソメジュレ シチリア産オリーブオイル

1,400yen
(税込 1,540yen)

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

MAFALDINE -DUCK RAGU, GORGONZOLA, LETTUCE-

マファルディーネ ～鴨ラグー ゴルゴンゾーラ レタス～

2,500yen
(税込 2,750yen)

TAGLIOLINI SAFFRON SAUCE, SEA BASS, CORIANDER AROMA, ZUCCHINI FRITES

タリオリーニ サフランソース 鱈ソテー
コリアンダーの香り ズッキーニのフリット

2,600yen
(税込 2,860yen)

TAGLIATELLE -SALSA TRAPANESE BONITO SHISO LEAVE-

タリアテッレ ～サルサトラパネーゼ カツオ 大葉～

2,500yen
(税込 2,750yen)

Secondo

SEA BASS INCAROZZA CAPONATA CRUDO ZUCCHINI PUREE

鱈インカロツァ カポナータクルード ズッキーニピューレ

3,000yen
(税込 3,300yen)

NICHINAN CHICKEN CACCIATORE POTATOES WITH BLACK OLIVES

日南鶏カチャトーラ

ブラックオリーブ ジャガイモ キャベツ 乾燥アンチョビ

3,000yen
(税込 3,300yen)

CHARCOAL GRILLED WAGYU RIB EYE, DRY FIG MARMELATA, RAM JELLY

和牛リブローズ炭焼き ドライイチジクマルメラータ ラムゼリー

6,000yen
(税込 6,600yen)

Dolce

BAKED CHEESECAKE, PEACH GELATO, CINNAMON FOAM

ベイクドチーズケーキ 桃のジェラート シナモンの泡

900yen
(税込 990yen)

LYCHEE MOUSSE, SPUMANTE GRANITA, GRAPEFRUIT, SALT TUILE

ライチのムース スプマンテのグラニテ グレープフルーツ 塩チュイル

900yen
(税込 990yen)

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)