

Seasonal Course

季節のコース ¥7,800

Amuse (アミューズ)

Baccala mantecato of cod fish and potato with bottarga puree
塩鱈とじゃがいものピュレ “バッカラ・マンテカート”
カラスミのピュレ

Antipasto (前菜)

Light seared yellowtail and turnip salad with citrus dressing
軽く炙った寒鰯といろいろな蕪のサラダ
柑橘のドレッシング

Pasta (パスタ)

Garganelli with wild boar and burdock ragout
猪と牛蒡のラグー ガルガネッリ

Or 又は

Tagliolini with snow and blue swimming crab in tomato cream
ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ

Pesce (お魚料理)

Grilled smoked scallop and mushrooms with pesto
軽くスモークした帆立貝と茸のグリル ジェノベーゼソース

Carne (お肉料理)

Hida beef sirloin bistecca with cauliflower gratin and sherry vinegar sauce
飛騨牛サーロインのビステッカ
カリフラワーのグラタン添え シェリービネガー風味のソース

Dolce (デザート)

Pandoro with fruit salad, mascarpone cream and pistachio gelato
“パンドーロ” フルーツのマリネとマスカルポーネクリーム
ピスタチオのジェラートを添えて

Primi Baci Course

プリミバチコース ¥5,700

Amuse (アミューズ)

Baccala mantecato of cod fish and potato with bottarga puree
塩鱈とじゃがいものピュレ “バッカラ・マンテカート”
カラスミのピュレ

Antipasto (前菜)

*Burratina cheese and fruit tomatoes “Caprese”
with prosciutto and Sicilian dried oregano*
プロシュートを添えたブラティーナとフルーツトマトのカプレーゼ
シチリア産ドライオレガノの香り

Pasta (パスタ)

Tagliolini with snow and blue swimming crab in tomato cream
ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ

Main (メイン)

Fish of the day
シェフからのお魚料理

Or 又は

Layered beef fillet and portobello mushroom in red wine sauce
牛フィレ肉とポルトベロ茸のミッドフォアリエ 赤ワインソース

Dolce (デザート)

Strawberry semifreddo with lime-white chocolate soup and croccante
苺のセミフレッド ライムとホワイトチョコのスープ
ナッツのクロッカンを添えて

シェフ 宇賀神 崇
Executive Chef TAKASHI UGAJIN

Alla Carta

Antipasto

(前菜)

Bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ ¥2,400

Scallop and salmon tartare with horse radish yogurt sauce

北海道産帆立貝とサーモンのタルタル 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース ¥1,890

Buffalo mozzarella and tomato “Caprese”

水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ ¥1,890

Assorts of charcuteries

生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,890

Foie gras and fig terrine with vincotto sauce

フォアグラと無花果のテリーヌ ヴィンコットソース ¥2,630

Today's soup

本日のスープ ¥840

Pasta

(パスタ)

Spaghettini with snow and blue swimming crab in tomato cream

ずわい蟹と渡り蟹をふんだんに使ったスパゲティニーをトマトクリームソースで ¥2,300

Spaghettini with scampi and bottarga

手長海老とカラスミのスパゲティニー ¥2,800

Spaghettini with tomato and basil

トマトとバジリコのスパゲティニー ¥1,890

Fettuccine “Bolognese” of wagyu ragout sauce

フェットチーネ 和牛のボロネーゼソース ¥1,890

Spaghettini “Carbonara” with pancetta and egg yolk

スパゲティニー カルボナーラ ¥1,890

Fussiloni with beef cheek ragout

フジローニ 牛ホホ肉の煮込みのソース ¥2,100

Pizza

(ピッツア)

Pizza quattro formaggi

4種類のイタリア産チーズとサンドライドトマトのピッツア Grande / Piccola
¥1,890 / ¥1,000

Pizza margherita

ピッツアマルゲリータ ¥1,890 / ¥1,000

Pizza with prosciutto and ruccola

パルマ産生ハムとルッコラのピッツア ¥1,890 / ¥1,000

Pizza with anchovy, garlic, caper and olives

ニンニク、ケッパー、アンチョビ、ブラックオリーブのピッツア ¥1,890 / ¥1,000

Main

(メイン)

Fish of the day

本日のお魚料理 ¥3,200

Beef Tagliata with ruccola salad and balsamic sauce

牛肩ロースのタリアータ パルサミコ酢のソースとルッコラのサラダ ¥3,400

Herb marinated chicken breast with taleggio sauce

香草オイルでマリネした大山どり胸肉 タレggioチーズのソース ¥2,500

Grilled Canadian wild boar chop with porcini sauce

カナダ産イノシシ骨付きロースのグリル ポルチーニソース ¥3,890

Light smoked lamb chop with ricotta salata cheese and orange sauce

軽くスモークした仔羊骨付きロース リコッタサラータ添え、オレンジ風味ソース ¥3,400

Wagyu and foie gras “Rossini” with truffle sauce

和牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き トリュフ風味のソース ¥4,600