

## Menù Consigliato

おすすめコース

¥4,800

### Inizio

(アミューズ)

*Tomato and Peach Gazpacho with Mascarpone*

トマトと桃のガスパチョ マスカルポーネチーズのクリームと共に

### Antipasto

(前菜)

*Summer Vegetable Bagna Cauda with Buffalo Mozzarella*

夏野菜のバーニャカウダ 水牛のモッツアレラチーズ添え

### Primo Piatto

(パスタ)

*Capellini with Seafood Pescatore*

魚介の冷製ペスカトーレ カッペリーニ

or 又は

*Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream*

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

### Second Piatto

(メイン料理)

*Grilled Iberico Pork Balsamic Sauce*

イベリコ豚のグリル パルサミコ酢のソース

### Dolce

(デザート)

*Strawberry Tiramisu with Mascarpone and Pistachio Gelato*

苺のティラミス

マスカルポーネクリームとピスタチオのジェラート添え

シェフ 宇賀神 崇  
Executive Chef TAKASHI UGAJIN

## Menù Speciale

プチフルコース

¥3,500

### Inizio

*Tomato and Peach Gazpacho with Mascarpone*

トマトと桃のガスパチョ マスカルポーネチーズのクリームと共に

### Antipasto

*Amberjack Carpaccio, Colorful Salad with Mustard Sauce*

カンパチのカルパッチョ 彩りサラダとマスタードソース

or 又は

*Scallop and Salmon Tartare with Horseradish Yogurt Sauce and Salmon Roe*

帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース(+¥500)

### Primo Piatto

*Spaghetti Aglio Olio with Roasted Corn*

焼きとうもろこしのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ スパゲティーニ

or 又は

*Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream*

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ(+¥500)

### Second

*Sauteed Sea Bass Genovese Sauce*

スズキのソテー ジェノベーゼソース

or 又は

*Braised Beef Cheeks in Marsala Wine with Truffle Parmigiano Reggiano Potato Puree*

国産牛ほほ肉のマルサラ煮込み トリュフの香り パルミジャーノレジャーノ風味のじゃがいものビュレとともに

### Dolce

*Today's Dolce*

本日のデザート

## Menù "Speciale di Chef"

シェフスペシャルコース

¥6,300

### Inizio

*Tomato and Peach Gazpacho with Mascarpone*

トマトと桃のガスパチョ マスカルポーネチーズのクリームと共に

### Antipasto

*Scallop and Salmon Tartare with Horseradish Yogurt Sauce and Salmon Roe*

帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース

### Primo Piatto

*Capellini with Seafood Pescatore*

魚介の冷製ペスカトーレ カッペリーニ

or 又は

*Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream*

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

### Pesce

*Sauteed Sea Bass Genovese Sauce*

スズキのソテー ジェノベーゼソース

### Carne

*Sirloin Steak Tagliata with Truffle Sauce*

国産牛サーロインのタリアータ トリュフ風味のソース

or 又は

*Layered Hida Beef Fillet with Scamorza, Pizzaiola style*

飛騨牛フィレ肉とスカモルツァチーズの重ね焼き ピザ職人風(+¥2,000)

### Dolce

*Caramelized Hazelnut and Dried Fruit Cassata*

キャラメリゼしたヘーゼルナッツとドライフルーツのアイスクレーキ“カッサータ”

5% service charge will be added to your bill.  
お会計の際に別途サービス料5%を頂戴しております。