

LAVANDA

～ラベンダー～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト

FEDELINI CON CALAMARI ALLA PUTTANESCA

Fedelini with white squid, olive, and capers
フェデリーニ
白烏賊 オリーブ ケッパー

RISOTTO POLPETTINE D'AGNELLO, CUMINO E CORIANDOLO

Risotto with lamb, cumin, and coriander
リゾット
アニエッロ クミン コリアンダー

GRIGLIATA DI WAGYU CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロインのグリリアータ
トリュフ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 8,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100g) へのご変更 +8,000

MOUSSE ALLA PRUGNA GIAPPONESE, BALSAMICO E SHISO

Green Ume mousse with balsamic sauce and Shiso
青梅 バルサミコ 紫蘇

CAFFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Bosco di Inizio Estate

～初夏の森～

BONITO, GORGONZOLA, BARBABIETOLE E LIME

Bonito with gorgonzola, beets, and lime

鰹

ゴルゴンゾーラ ビーツ ライム

FEDELINI CON CALAMARI ALLA PUTTANESCACHI

Fedelini with white squid, olive, and capers

フェデリーニ

白鳥賊 オリーブ ケッパー

RISOTTO POLPETTINE D'AGNELLO, CUMINO E CORIANDOLO

Risotto with lamb, cumin, and coriander

リゾット

アニエッロ クミン コリアンダー

ORATA GIAPPONESE, FAGIOLINI, FAVE, ALGA GIAPPONESE E MIOGA

Tilefish with green beans, broad beans, sea lettuce, and Myoga

甘鯛

インゲン 空豆 青さ海苔 茗荷

GRIGLIATA DI WAGYU CON BABY MAIS, PEPERONI E PARMIGIANO

Grilled Wagyu sirloin with young corn, bell pepper, and parmigiano reggiano

和牛サーロイン

ヤングコーン パプリカ パルミジャーノ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 8,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +8,000

MOUSSE ALLA PRUGNA GIAPPONESE, BALSAMICO E SHISO

Green Ume mousse with balsamic sauce and Shiso

青梅 バルサミコ 紫蘇

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,100

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.

仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

BONITO, GORGONZOLA, BARBABIETOLE E LIME

Bonito with gorgonzola, beets, and lime

鰹

ゴルゴンゾーラ ビーツ ライム

FEDELINI CON CALAMARI ALLA PUTTANESCACHI

Fedelini with white squid, olive, and capers

フェデリーニ

白鳥賊 オリーブ ケッパー

RISOTTO POLPETTINE D'AGNELLO, CUMINO E CORIANDOLO

Risotto with lamb, cumin, and coriander

リゾット

アニエッロ クミン コリアンダー

COCOTTE DI ABALONE E ALGHE IN CARTOCCIO

Steamed abalone and seaweed cocotte with decoupage service

鮑と海藻のココット蒸し デクパージュサービス

GRIGLIATA DI FILETTO DI WAGYU CON BABY MAIS, PEPPERONI E PARMIGIANO

Grilled Wagyu beef fillet with young corn, bell pepper, and parmigiano reggiano, and fresh truffle

和牛フィレ肉

ヤングコーン パプリカ パルミジャーノ フレッシュトリュフ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 6,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100g) へのご変更 +6,000

PAVLOVA CON GELATO ALLA VANIGLIA E CILIEGIE

Pavlova with vanilla gelato and fresh cherry

サクランボ パブロバ 雲海

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

22,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツァレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアンティパストミスト—— 3,800

BONITO, GORGONZOLA, BARBABIETOLE E LIME

Bonito with gorgonzola, beets, and lime

鰹 ギルゴンゾーラ ビーツ ライム—— 4,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.

仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

MINISTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI

Seasonal twelve-vegetable minestrone soup

12種類の野菜で作ったミネストローネスープ—— 1,950

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO

Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce

オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,900

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE

Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce

海の幸の自家製スパゲッティ 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

CHITARRA CON PESCE SPADA, AGRUME GIAPPONESE, ZAFFERANO

Chitarra with swordfish, Unagold, and saffron

キタッラ めかじき 宇和ゴールド サフラン—— 3,200

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ—— 4,700

FEDELINI CON CALAMARI ALLA PUTTANESCACHI

Fedelini with white squid, olive, and capers

フェデリーニ 白烏賊 オリーブ ケッパー—— 3,500

RISOTTO POLPETTINE D'AGNELLO, CUMINO E CORIANDOLO

Risotto with lamb, cumin, and coriander

リゾット アニエッロ クミン コリアンダー—— 3,700

※ディナーメニューで使用しているお米はイタリア産カルナローリ米 100%でございます

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

ISAKI, POLIPO, CAPESANTE, BARBABIETOLE

Chicken grunt with octopus, scallops, beets, and edible flowers

いさき 蛸 帆立貝 ビーツ エディブルフラワー—— 5,300

ORATA GIAPPONESE, FAGIOLINI, FAVE, ALGA GIAPPONESE E MIOGA

Tilefish with green beans, broad beans, sea lettuce, and Myoga

甘鯛 インゲン 空豆 青さ海苔 茗荷—— 7,100

GRIGLIATA DI FILETTO DI WAGYU CON BABY MAIS, PEPERONI E PARMIGIANO

Steamed abalone and seaweed cocotte with decoupage service

鮑と海藻のココット蒸し デクパージュサービス—— 7,800

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO

Roasted lamb

ラムラックのロースト—— 6,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA

Veal Milanese

イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ—— 8,750

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
CON SALSA DI VINCOTTO**

Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce

和牛サーロイン ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

国産牛フィレ肉 季節の温野菜—— 8,500

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ (150 g) —— 18,000

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。