

MIMOSA
～ミモザ～

QUATRO ANTIPASTO MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

CHITARRA CON CURUDO DI CALAMARI E FIORI DI COLZA
Squid ink chitarra pasta with squid and canola flower
イカ墨を練り込んだ“キタッラ” 烏賊のクルードと菜の花

RISOTTO DI SALSICCIA
Risotto with salsiccia and mitsuba leaf
桜チップ燻製したサルシッチャと三つ葉のリゾット

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Japanese "Wagyu" sirloin beef with seasonal vegetables
和牛サーロインのグリリアータ 春の香りのコントロール

MUSSE DI LIMONE, MARMELLATA DI RABARBARO
Lemon mousse, rhubarb jam and raspberry tuile
レモンムース ルバーブのマルメラータとラズベリーのチュイール

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

12,000

La Breeze Primaveraile
～春の森～

TARTAR DI CAPESANTE, RAPA E GRAMCHIO

Scallop tartar, turnip and snow crab espuma with herbs

帆立貝のタルタラ 蕪とずわい蟹のエスプーマとハーブ
花々のラヴィオリ仕立て

CHITARRA CON CRUDO DI CALAMARI E FIORE DI COLZA

Squid ink chitarra pasta with squid and canola flower

イカ墨を練り込んだ“キタッラ” 烏賊のクルードと菜の花

RISOTTO CON SALSICCIA E FAGLIA DI MITSUBA

Risotto with salsiccia and mitsuba leaf

桜チップ燻製したサルシッチャと三つ葉のリゾット

**IMPADELLA DI DENTICE,
PESCE GHIACCIO PICANTE E FAGIOLI E CROCANTE DI CIPPOLA**

Grilled sea bream with spicy oil marinated ice fish and kidney bean sauce and crispy onion

真鯛のインパデッラ サルデッラと空豆のソースと玉葱のクロッカンテ

SALTATO DI FILETTO DI MANZO

Sautéed Japanese “Wagyu” beef filet and garnishes

和牛フィレ肉のサルタート春の香りのコントロールノ

MOUSSE DI LIMONE, MARUMELLATA DI RABARBARO E LAMPONE

Lemon mousse, rhubarb jam and raspberry tuile

レモンムース ルバーブのマルメラータとラズベリーのチュイール

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

15,300

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び～

CRUDO DI TONNO CON SALSA DI BAGNACAUDA

Raw tuna marinated in salted sake lees with garlic, anchovy and oil sauce

塩麴でマリネした鮪のクルード バーニャカウダソース

GRIGLIATA DI GAMBERO CON STRACCIATELLA E VINCOTTO

Guanciale-wrapped shrimp with stracciatella and vincotto

グアンチャーレを巻いた赤座海老 ストラッチャテッラとヴィンコット

TORTELLI IN BRODO CON TARTUFO NERO E PORRO

Tortelli pasta with chicken in consommé soup, fresh truffle and leek

丹波黒鶏のトルテッリ・イン・ブロード フレッシュトリュフと九条ねぎ

TAGLIOLINI CON BATTARGA E CALAMARI

Tagliolini pasta with lightly roasted squid and dried mullet roe

タリオリーニ ボッタルガと軽く炙ったアオリイカ

DENTICE CROCANTE CON SALSA DI CAVOLO E PREZZEMOLO

Crisped tile fish with cabbage and parsley sauce

尼鯛の鱗焼き ちりめんキャベツとイタリアンパセリのソース

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E SALTATE DI FEGATO CON SUGO DI CARNE

Grilled Japanese "Wagyu" filet meat with sautéed foie gras and burdock sauce

佐賀牛フィレ肉のグリリアータとフォアグラのサルタート

ごぼう風味のスーゴ・ディ・カルネ

MOUSSE DI FRAGOLE E GELATINA DI SPUMANTE CON CANTUCCI

Strawberry mousse and sparkling wine jelly with biscotti

あまおうのムースとスパマンテのジュレ

アーモンドのカントゥーチ

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,500

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buffala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——2,590

INSALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,060

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,170 Large 50g: 23,150

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,240

TARTAR DI CAPESANTE, RAPA E GRAMCHIO

Scallop tartar, turnip and snow crab espuma with herbs

帆立貝のタルタラ 蕪とずわい蟹のエスプーマとハーブ

花々のラヴィオリ仕立て——3,330

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA 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——1,670

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—— 3,330

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ー 滑らかなオマール海老のソース—— 3,240

CHITARRA CON CRUDO DI CALAMARI E FIORE DI COLZA
Squid ink chitarra pasta with squid and canola flower
イカ墨を練り込んだ“キタッラ” 烏賊のクルードと菜の花——2,960

TAGLIOLINI CON BATTARGA E CALAMARI
Tagliolini pasta with lightly roasted squid and dried mullet roe
タリオリーニ ボッタルガと軽く炙ったアオリイカ——3,240

RISOTTO CON SALSICCIA E FAGLIA DI MITSUBA
Risotto with salsiccia and mitsuba leaf
桜チップ燻製したサルシッチャと三つ葉のリゾット——3,240

RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO
CON SALTATE FEGATO E SALSA DI SANGRIA
Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with sautéed foie gras and sangria sauce
パルメジャーノ・レッジャーノとマスカルポーネのリゾット
フォアグラのソテー サングリアソース—— 3,240

※当レストランで使用しているお米は国産米イタリア種 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

ARROSTO DI SGOMBRO SPAGNOLO CON ZABAIONE E OLIO

Roasted Spanish mackerel with clam-flavored zabaione sauce and arugula oil

鯖のアロスト コンキリエのザバイオーネとルーコラオイル——5,090

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ

スプマンテ風味のクリームソース—— 5,830

IMPADELLA DI DENTICE,

PESCE GHIACCIO PICANTE E FAGIOLI E CROCANTE DI CIPPOLA

Grilled sea bream with spicy oil marinated ice fish and kidney bean sauce and crispy onion

真鯛のインパデッラ サルデッラと空豆のソースと玉葱のクロッカント——6,020

DENTICE CROCANTE CON SALSA DI CAVOLO E PREZZEMOLO

Crisped tile fish with cabbage and parsley sauce

尼鯛の鱗焼き ちりめんキャベツとイタリアンパセリのソース—— 6,670

ARROSTO DI DENTICE CROSTA DI SALE

Roasted herb-flavored sea bream in salted crust

真鯛の塩釜包み焼き 香草風味（2名様から）——8,150

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——5,830

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,440

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——7,410

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI
Sautéed Japanese “Kuroge-Wagyu” filet with foie gras pate and truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
ロッシーニスタイル トリュフのソース—— 8,150

LOMBATA DI MANZO GLIGLIATO
CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ
彩り野菜のグリルとともに（2名様から）—— 16,200