

# GIRASOLE

～向日葵～

## QUATRO ANTIPASTO MISTI

*Selection of four small appetizers*

4種のアнтиパストミスト

## CHITARRA CON SALSA DI RUCOLA

*Chitarra pasta with arugula pesto sauce and seafood*

海の幸の“キタッラ” ルーコラのジェノヴェーゼ

## RISOTTO CON SALSICCIA E TREVIS

*Red wine risotto with salsiccia and red lettuce*

サルシッチャとトレヴィスの入った赤ワインのリゾット

## 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 スーゴ・ディ・カルネとレモンのソース

## CASSATA CON COMPOSTA DI ARANCIA E GALANI

*Ricotta cheese cassata with orange compote and galani*

リコッタチーズのカッサータ

オレンジのコンポスタとガラーニ

## CAFÉ, ESPRESSO O TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

12,000

## I tesori dell' estate 夏の宝物

### CRUDO DI TONNETTO CON TALEGGIO E BARBABIETORA

*Bonito carpaccio with taleggio cheese cream and beet*

鰹のクルード

タレツジオのクレマとビーツのカルパッチョ

### CHITARRA CON SALSA DI RUCOLA

*Chitarra pasta with arugula pesto sauce and seafood*

海の幸の“キタツラ” ルーコラのジェノヴェーゼ

### RISOTTO CON SALSICCIA E TREVIS

*Red wine risotto with salsiccia and red lettuce*

サルシッチャとトレヴィスの入った赤ワインのリゾット

### BRANZINO DI IMPADELLA CON BALSAMICO BIANCO E VERDURE ALL'ACETO

*Grilled sea bass with chilled vinegared vegetables*

鱸のインパデッラ 白バルサミコと香味野菜の冷たいヴィネグレット

### COTOLETTA ALLA MILANESE

*Japanese "Wagyu" fillet Milanese-style*

和牛フィレ肉のコトレッタ アツラ・ミラネーゼ

### CASSATA CON COMPOSTA DI ARANCIA E GALANI

*Ricotta cheese cassata with orange compote and galani*

リコッタチーズのカッサータ

オレンジのコンポスタとガラーニ

### 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～

## CAPELANTE TOASTARE E CAVIALE CON SALSA VERDE E PROFUMO DI CEDRO OLIO

*Lightly baked scallop and caviar with zucchini in sour sauce and citrus-flavored oil*  
軽く炙った帆立貝とキャビア ズッキーニのサルサ・ヴェルデと柑橘オイル

## BOLLITO DI ASPARAGO BIANCO CON PROSCIUTTO E ZIABAIONE

*Boiled white asparagus with uncured ham and pepper-bud*  
白アスパラガスのポッリート 生ハムと木の芽のザバIONE

## TAGLIOLINI CON ABALONE PICCOLO

*Herb-flavored tagliolini pasta with small abalone*  
柔らかく仕上げたとこぶしとハーブの“タリオリーニ”

## ORECHIETTE CON FAGIOLI DI FAVE E PANCETTA

*Orechiette pasta with marjoram-flavored fava bean and pancetta stew*  
“オレキエツテ” 空豆とパンチェッタの煮込み マジヨラム風味

## VAPOLE DI PESCI DI SCOGLIO E GRATINATO DI RICCIO DI MARE CON SALSA DI LACCUGA DI MARE E BROCCOLI

*Steamed rockfish and sea urchin with sea lettuce and broccoli sauce*  
メバルのヴァポーレとグラティナートした雲丹 あおさ海苔とブロッコリーのソース

## GRIGLIATA DI FILLETO DI MANZO CON FONDUTA DI PARMIGIANO-REGGIANO E SALSA DI LIMONE

*Grilled Japanese “Wagyu” beef filet with parmigiano reggiano melted sauce and lemon sauce*  
佐賀牛フィレ肉のグリリアータ  
パルミジャーノ・レッジャーノのフォンドゥータとレモンのソース

## MOUSSE DI CIOCCOLATO E CAFÉ CON ANANAS

*White chocolate and coffee mousse, marinated pineapple flavored with rosemary*  
ホワイトチョコレートとコーヒーのムースとパイナップルのマリネ ローズマリーの香り

## 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——2,590

INASALATA 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

CRUDO DI TONNETTO CON TALEGGIO E BARBABIETORA

*Bonito carpaccio with taleggio cheese cream and beet*

鰹のクルード

タレツジオのクレマとビーツのカルパッチョ——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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,240

CAPPELINI CON SCAMPI E VONGOLE  
*Cappelini pasta with scampi and clams*  
手長海老と貝類の冷製 “カッペリーニ” ——2,960

CHITARRA CON SALSA DI RUCOLA  
*Chitarra pasta with arugula pesto sauce and seafood*  
海の幸の “キタツラ” ルーコラのジェノヴェーゼ——2,960

RISOTTO CON SALSICCIA E TREVIS  
*Red wine risotto with salsiccia and red lettuce*  
サルシッチャとトレヴィスの入った赤ワインのリゾット——2,850

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

#### IMPADELLA DI BRANZINO CON SALSA DI ZUCCHINI E TAPENADE

*Grilled sea bass with zucchini sauce and tapenade*

鱸のインパデッラ ズッキーニのサルサ・ヴェルデとタップナード——4,520

#### 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——4,170

#### BRANZINO DI IMPADELLA

#### CON BALSAMICO BIANCO E VERDURE ALL'ACETO

*Grilled sea bass with chilled vinegared vegetables*

鱸のインパデッラ 白バルサミコと香味野菜の冷たいヴィネグレット——6,020

#### VAPOLE DI PESCI DI SCOGLIO E GRATINATO DI RICCIO DI MARE

#### CON SALSA DI LACCUGA DI MARE E BROCCOLI

*Steamed rockfish and searchin with sea lettuce and broccoli sauce*

メバルのヴァポーレとグラティナートした雲丹 あおさ海苔とブロッコリーのソース——6,670

**LE CARNI**  
**MEAT AND POULTRY**  
肉料理

ARROSTITTO 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" fillet 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