

FOGIE D'AUTUNNO

紅葉

QUATRO ANTIPASTO MISTI

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

CHITARRA CON PANCETTA, COLOCASIA E CAPPERO

Chitarra pasta with pancetta, taro and caper sauce
“キタッラ” パンチェッタと里芋、ケッパーのソース

AFFUMICATO D'ANATRA E RISOTTO ALLA ZUCCA

Smoked wild duck and pumpkin risotto
鴨胸肉のアフミカートと南瓜のリゾット

GRIGLIATA DI CONTROFILETTO CON FUNGHI, CASTAGNA E VINCOTTO

Grilled Japanese “Wagyu” sirloin with vincotto sauce
和牛サーロイン肉のグリリアータ 茸と栗のクレマとヴィンコット

FICO E TIRAMISU PROFUMO DI TE

Fig and black tea tiramisu
無花果と紅茶のティラミス

CAFÉ, ESPRESSO O TE

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

12,000

Cielo Autunnale

秋の空

Veal carpaccio with Japanese pear and mushroom salad

仔牛のカルパッチョ 梨とマッシュルームのインサラータ

Chitarra pasta with pancetta, taro and caper sauce

“キタッラ” パンチェッタと里芋、ケッパーのソース

Sautéed cutlassfish and aubergine tartar with spicy oil-marinated icefish and Malabar spinach leaf

太刀魚のサルタートと秋茄子のタルタラ

サルデッラとつるむらさき

Smoked wild duck and pumpkin risotto

鴨胸肉のアフミカートと南瓜のリゾット

Grilled Japanese “Wagyu” filet with mushrooms, chestnut crema and vincotto

和牛フィレ肉のグリリアータ 茸と栗のクレマとヴィンコット

Fig and black tea tiramisu

無花果と紅茶のティラミス

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 SALSINA 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

AUGUILLA FRUITTO E CRESPELLE PROFUMO DI SANSHO

Eel frit and crepselle flavored with sansho pepper
鰻のフリットとクレスペルレ 山椒の香り

CHITALLA ALLA FRATACCHIONE CON SALSICCIA

Chitarra pasta with Galician chestnut pork and onion sauce
ガリシア栗豚のキタッラ フラタッキオーネソース

ORECHIETTE CON PORCINI E ARACHIDE

Orecchiette pasta with porcini and peanuts
ポルチーニ茸と落花生のオレキエツテ

VAPOLE DI PESCI DI SCOGLIO E GRATINATO DI RICCIO DI MARE CON SALSINA 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 SALSINA 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

PARFAIT E ESPUMA DI LATE

Hazelnuts Praliné-parfait and milk espuma
ヘーゼルナッツ・プラリネパルフェとミルクのエスプーマ

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
モッツア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

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

CARPACCIO DI VITTELO CON INSALATA DI FUNNGI E PERA
Veal carpaccio with Japanese pear and mushroom salad
仔牛のカルパッチョ 梨とマッシュルームのインサラータ——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 FRESCI 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

CHITARRA CON PANCETTA, COLOCASIA E CAPPERO
Chitarra pasta with pancetta, taro and caper sauce
“キタツラ” パンチェッタと里芋、ケッパーのソース——2,960

FETTUCCHINE CON RAGU DI MAIALE E SALSA DI MELANZANA
Rosemary mixed fettuccine pasta with pork and anbergine ragout sauce
ローズマリーを練り込んだ “フェットウチーネ”
ガリシア栗豚のラグーと茄子のソース——2,960

AFFUMICATO D'NATRA E ZUCCA RISOTTO
Smoked wild duck and pumpkin risotto
鴨胸肉のアフミカートと南瓜のリゾット——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

BARRACUDA E CAPESANTE IN PATE BRICK
IN FONDUTA DI GORGONZOLA E FICHI
Barracuda and scallop in pate brick with gorgonzola and fig fondue
カマスと帆立貝のパートブリック包み
ゴルゴンゾーラと無花果のフォンドゥータ——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
スパマンテ風味のクリームソース——4,170

SALTATE DI PESCE SCIABOLA E TARTAR DI MELANZANE E GHIACCIO E SPINACI
Sautéed cutlassfish and aubergine tartar with spicy oil-marinated icefish and Malabar spinach leaf
太刀魚のサルタートと秋茄子のタルタラ
サルデッラとつるむらさき——6,020

VAPOLE DI PESCI DI SCOGLIO E GRATINATO DI RICCIO DI MARE
CON SALSA DI LACCUGA DI MARE E BROCCOLI
Steamed rockfish and seaurchin 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