

GIAGGIOLO

～花菖蒲～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINTA SENESE

Pappardelle pasta with stewed pork meat sauce

パッパルデッレ “チンタセネーゼ” のラグーソース

RISO CON PISELLI VERDI, COZZE E LATTUGA DI MARE

Risotto with green peas, mussels and sea lettuce

うすい豆とムール貝、あおさ海苔のリゾット

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Japanese “Wagyu” sirloin with truffle sauce

和牛サーロイン肉のグリリアータ トリュフソース

TORTA DI CILIEGIO E MASCARPONE CON GELATO DI CILIEGIA GRIOT

Cherry and mascarpone tart with griotte cherry ice cream

チェリーとマスカルポーネのトルタ グリオットのジェラート添え

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

13,500

Traditional Italian Flavor

イタリア浪漫紀行

~郷土料理を訪ねて~ 『イタリア中部を巡って』

イタリアの各州の郷土料理をお楽しみ頂けるシェフの特別コースです
今回は中部イタリアをご紹介します

お料理に合わせてワインのペアリング
をご用意しております。

【トスカーナ州から】

TERRINA AI FRUTTI DI MARE, "CACCIUCCO"

Seafood terrine, cacciucco-style

魚介類のテリーナ カチュッコに見立てて

【白ワイン】

AB VINEA DONI

Vernaccha di Sam Gimignano Falchini

【トスカーナ州から】

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINTA SENESE

Pappardelle pasta with stewed pork meat sauce

パッパルデッレ

“チンタセネーゼ”のラグーソース

【アンパーワイン】

Bianco di Ampeleia Ampeleia

【マルケ州から】

RISO CON PISELLI VERDI, COZZE E LATTUGA DI MARE

Risotto with green peas, mussels and sea lettuce

うすい豆とムール貝、あおさ海苔のリゾット

【ロゼワイン】

Petaloso Tenuta San Marchello

【ラツィオ州から】

IMPADELLA DI SGOMBRO SPAGNOLO CON TAPNADO E SALSA DI VERDE

Grilled Spanish mackerel with olive sauce and arugula sauce

鯖のインパデッラ

タジャスカオリーブのタップナードと

ルッコラのサルサ・ヴェルデ

【赤ワイン】

Roma Rosso Fontana Candida

【ラツィオ州から】

ARROSTO DI FILETTO DI VITTELO CON FAGIOLI BIANCHI E TRIPPA ALLA TRASTEVERINA

Roasted veal filet with white kidney bean and stewed trippa, traditional Roman style

仔牛フィレ肉のアロスト

白いんげん豆のピュレとトラスデヴェレ風トリッパの煮込み

【赤ワイン】

Cesanese del Piglio Superiore Riserva
Casale della Ioria

【トスカーナ州から】

TORTA DI CILIEGIA E MASCARPONE CON GERATO DI CILIEGIA GRIOT

Cherry and mascarpone tart with griotte cherry ice cream

チェリーとマスカルポーネのトルタ

グリオットのジェラート添え

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

17,000 (コースのみ)

23,500 (ペアリング 5 杯付)

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

INVOLTINI DI SALMONE CON RUCCOLA E CUSCUS, CREMA DI CIPPOLLA E FRUTTO DELLA PASSIONE

Conscious and arugula rolled with salmon with caviar in onion crema and passion fruits sauce
サーモンとルッコラのクスクス “カネロニ仕立て” オシェトラキャビア
新玉葱のスキューマとパッションフルーツのソース

INSALATA DI ASPARASI BIANCO E ANIMERRA CON UOVO STERAPAZZATE E FONDUTA DI PARMIGGIANO-REGGIANO

Warm white asparagus and tomato warm salad with scrambled egg and parmigiano reggiano
ホワイトアスパラガスとアニメッラの温かいインサラータ
滑らかなスクランブルエッグとパルミジャーノ・レッジャーノのフンドウータ

CHITARRA CON ACCIUGA E BOTTARGA

Chitarra pasta with marinated horse mackerel and dried mullet roe flavored with bergamot orange
鯧のマリナートとボツタルガの“キタツラ” ヴェルガモットの香り

RISOTTO CON PANCETTA E PISELLO

Pancetta and snap pea risotto
パンチェッタとスナップエンドウのリゾット

ZEPPORI DI SCORPENA CON BRODO

Rockfish zeppole in ginger flavored soup
めばるのゼッポレと新生姜の香るブロード 色々な蕪のコントロール

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E FEGATO CON COMPOSTA DI RADICCHIO

Grilled Japanese “Wagyu” beef filet coated with pistachio crust and foie gras
ピスタチオのクロスタを纏った佐賀牛フィレ肉とフォアグラ ラデッキオのコンポスタ
フレッシュトリュフのサービス

TORTA AL FROMAGGIO CON SALSA DI BACCA ROSSA

Cheesecake with berry sauce
～春雲 5色～ 白いソルトチーズケーキ 雲海に見立てた瞬間スモーク

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

21,000

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ア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——2,850

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—— 3,400

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: 4,600 Large 50g: 25,500

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—— 3,600

TERRINA AI FRUTTI DI MARE, “CACCIUCCO”

Seafood terrine, cacciucco-style

魚介類のテリーナ カチュッコに見立てて——3,700

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——1,850

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—— 3,700

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—— 3,600

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINTA SENESE
Pappardelle pasta with stewed pork meat sauce
パッパルデッレ “チンタセネーゼ” のラグーソース——2,800

TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA
Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce
“タリオリーニ” 蛍烏賊のプッタネスカソース——3,300

RISO CON PISELLI VERDI, COZZE E LATTUGA DI MARE
Risotto with green peas, mussels and sea lettuce
うすい豆とムール貝、あおさ海苔のリゾット——3,500

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—— 3,600

※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

SALTATE DI AINAME CON SALSA VERUDE E SAKURA GAMBERETTI

Sauteed fat greenling with broccolini sauce

鮎魚女のサルターレ 菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り——5,000

MPADELLA DI SGOMBRO SPAGNOLO CON TAPNADO E SALSA DI VERDE

Grilled Spanish mackerel with olive sauce and arugula sauce

鯖のインパデッラ

タジャスカオリーブのタップナードとルッコラのサルサ・ヴェルデ——6,650

ZEPPORI DI SCORPENA CON BRODO

Rockfish zeppole in ginger flavored soup

めばるのゼッポレと新生姜の香るブロード 色々な蕪のコントロールノ——7,350

PESCE ALL'AQUA PAZZA

Stewed gurnard and sea clam (Accept from 2 people)

ほうぼうのアクアパッツァ (2名様から) ——9,000

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——6,450

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,900

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——8,200

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—— 9,000

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) —— 17,850