

# 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 SALCICIA E SALSA DI PISSTACHIO

*Chitarra pasta with saliccia and pistachio sauce*

“キタッラ” 自家製サルシッチャとピスタチオのソース

## CASARECCE CON CAPPERO E ERBES

*Casarecce pasta with capers and herbs*

塩漬けケッパーとハーブのカサレッチェ

## 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

## MACEDONIA CON SEMIFREDDO DI CITRONELLA

*Elderflower-flavored fruit soup and lemongrass semifreddo*

エルダーフラワー薫るマチェドニア レモングラスのセミフレッドとともに

## CAFÉ, ESPRESSO O TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

**13,500**

(消費税込・サービス料別)

**Traditional Italian Flavor**  
イタリア浪漫紀行~郷土料理を訪ねて~  
『イタリア南部を巡って』

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  
今回は南部イタリアをご紹介します

【シチリア州から】

**TONNO AFFUMICATA E INSALATA DI FINOCCHIO  
CON CAVIARE ALLA SALSA DI POMODORO DOLCE E ARANCIATA**

*Smoked tuna and fennel salad with caviar, Sweet tomato sauce and orange foam*  
鮪の燻製とフィノッキオのインサラータ キャビア添え  
フルーツトマトのソースとオレンジのスキューマ

【シチリア州から】

**CHITARRA CON SALCICIA E SALSA DI PISSTACHIO**

*Chitarra pasta with salsiccia and pistachio sauce*  
“キタッラ” 自家製サルシッチャとピスタチオのソース

【シチリア州から】

**CASARECCE CON CAPPERO E ERBES**

*Casarecce pasta with capers and herbs*  
塩漬ケッパーとハーブのカサレッチェ

【シチリア州から】

**BRANZINO INPADELLA  
CON SUGO DI FRUTTI DI MARE E PEPERONE ALLA SALSA DI VERDE**

*Sea bass with bell pepper and seafood soup, zucchini sauce*  
鱸のインパデッラ パプリカと魚介のスーゴとズッキーニのサルサ・ヴェルデ

【カンパーニア州から】

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON MELANZANA E SALSA DI MARSALA**

*Grilled Japanese “Wagyu” beef filet with eggplant and Marsala sauce*  
和牛フィレ肉のグリリアータ 茄子のパルミジャーナとマルサラ酒のソース

【カラブリア州から】

**MACEDONIA CON SEMIFREDDO DI CITRONELLA**

*Elderflower-flavored fruit soup and lemongrass semifreddo*  
エルダーフラワー薫るマチェドニア レモングラスのセミフレッドとともに

**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)**  
(消費税込・サービス料別)

# PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

## TONNO E CAPESANTE CON GAZPACHO

*Smoked tuna and scallop with gazpacho*

鮪とホタテ貝の瞬間スモークと西瓜のガスパチョ

## ZUPPA DI MAIS CON CROQUETTINA

*Corn soup with chorizo croquette*

玉蜀黍のズッパ イベリコチョリソーのクロケッティーナを添えて

## CAPPELLINI CON MELANZANA, RICCHICO DI MARE E CAVIARE

*Chilled cappellini with eggplant, sea urchin and caviar, flavored with sudachi citrus*

茄子と雲丹、キャビアの冷製カッペリーニ

## RAVIOLONE DI GAMBERI CON SALSA DI BURRO E SCHIUMA

*Lobster ravioli pasta with mango-flavored butter sauce and fresh truffle*

オマール海老のラビオローネ マンゴー風味のバターソースとオマール海老のスキューマ  
フレッシュトリュフのサービス

## GRIGLIATA DI AMADAI E VAPOLE DI ABALONE CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

*Grilled tilefish and steamed abalone with zucchini and two kinds of sauce*

尼鯛の鱗焼きと柔らかく仕上げた鮑 ズッキーニのスカパーチェと2種のソース

## GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO AL SUGO DI CARNE

*Grilled Saga beef filet and foie gras with green plum mustard*

佐賀牛フィレ肉のグリリアータとフォアグラ 青梅のモスタルダと花椒の香る  
スーゴ・ディ・カルネ

## GELATO DI ANANAS CON MERINGA DI NOCE DI COCCO

*Pineapple ice cream with coconut meringue*

雲海に包まれたパイナップルのジェラートアニス風味  
ココナッツのメレンゲとともに

## 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**

(消費税込・サービス料別)

## 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——2,850

#### 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——3,400

#### 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

#### TONNO AFFUMICATA E INSALATA DI FINOCCHIO CON CAVIARE ALLA SALSA DI POMODORO DOLCE E ARANCIATA

*Smoked tuna and fennel salad with caviar, Sweet tomato sauce and orange foam*

鮪の燻製とフィノッキオのインサラータ キャビア添え

フルーツトマトのソースとオレンジのスキューマ——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 パップアルデッレ 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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,600

#### CHITARRA CON SALCICIA E SALSA DI PISSTACHIO

*Chitarra pasta with salciccia and pistachio sauce*

“キタッラ”自家製サルシッチャとピスタチオのソース——2,800

#### CAPELLINI FREDDI CON MELANZANA E BOTTARGA

*Cold cappellini pasta with eggplant and bottarga*

茄子とボツタルガの冷製カッペリーニ——3,300

#### CASARECCE CON CAPPERO E ERBES

*Casarecce pasta with capers and herbs*

塩漬けケッパーとハーブのカサレッチェ——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

#### SOGLIOLA ARROSTO CON CHORIZO E SHISO CROSTA IN ZUPPA DI PESCE

*Roasted flatfish with chorizo and shiso croute, and saffron-flavored seafood soup*

舌平目のアロスト

チョリソーと大葉のクルートと

サフラン風味のズッパ・ディ・ペッシエ——5,000

#### BRANZINO INPADELLA

#### CON SUGO DI FRUTTI DI MARE E PEPERONE ALLA SALSA DI VERDE

*Sea bass with bell pepper and seafood soup, zucchini sauce*

鱸のインパデッラ パプリカと魚介のスーゴとズッキーニのサルサ・ヴェルデ——6,650

#### GRIGLIATA DI AMADAI E VAPOLE DI ABALONE

#### CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

*Grilled tilefish and steamed abalone with zucchini and two kinds of sauce*

尼鯛の鱗焼きと柔らかく仕上げた鮑

ズッキーニのスカパーチェと2種のソース——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  
*Steved 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