

MIMOSA

～ミモザ～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

TAGLIOLINI CON PANCETTA E CIMA DI RAPA

Tagliolini with pancetta, canola blossoms, and butterbur sprout

パンチェッタ 菜の花 蔦の蔓 タリオリーニ

RISOTTO GRANCHIO CON RICCIO DI MARE E LA LETTUGA DI MARE

Snow crab risotto with sea urchin, sea lettuce seaweed, and croccante

ずわい蟹のリゾット 雲丹 あおさ海苔 クロッカント

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce

和牛サーロイン肉 トリュフ

CASSATA CON FRAGOLA

Cassata with spring strawberry in cestino

カッサータ 春苺 チェスティーノ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

Bosco di primavera

～春の森～

CAPSANTE INPADELLA CON ASPARAGI E STRACCIATELLA

Pan-sautéed scallops with asparagus, fresh summer orange, and stracciatella

帆立貝のインパデッラ アスパラガス 日向夏 ストラッチャテッラ

TAGLIOLINI CONPANCETTA E CIMA DI RAPA

Tagliolini with pancetta, canola blossoms, and butterbur sprout

パンチェッタ 菜の花 蕎の薹 タリオリーニ

RISOTTO GRANCHIO CON RICCIO DI MARE E LA LETTUGA DI MARE

Snow crab risotto with sea urchin, sea lettuce seaweed, and croccante

ずわい蟹のリゾット 雲丹 あおさ海苔 クロッカント

ARROSTO DI LANZARTE CON MACCHA, POMODORI DOLCE E TARTUFO NERO

Roasted Spanish mackerel with garland chrysanthemum, green tea, cherry tomato, and truffle

鱈のアロスト 春菊 抹茶 フルーツトマト トリュフ

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON MOSTARDA E SALSA VERDE

Grilled Wagyu fillet with mustard, salsa verde, anchovies, and spring vegetables

和牛フィレ肉のグリリアータ マスタード サルサ・ヴェルデ アンチョビ 春野菜

CASSATA CON FRAGOLA

Cassata with spring strawberry in cestino

カッサータ 春苺 チェスティーノ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,100

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

TONNO CRUDO E CAVIARE CON SALSА DI TONNO

Raw tuna and caviar with tuna sauce

鮪のクルードとキャビア トンナートソース

SOPA COADA

Pigeon and Parmigiano-Reggiano millefeuille

鳩とパルミジャーノのソパコアーダ

FETTUCINE ALLO CAFÉ CON RAGU DI CERVO

Coffee fettuccine with stewed Ezo deer

珈琲を練りこんだフェットゥチーネ 蝦夷鹿のラグー

RISOTTO PROFUMO DI BERGAMOTTO E GRONGO FRITTO

Bergamot-flavored risotto with gurnard fries, scented with tarragon

ベルガモットのリゾットとハウボウのフリット タラゴンの香り

CERNIA CON ZUPPA DI SPINACI E FOGLIOLI BIANCHI

Grouper fish with spinach and white kidney bean soup

ハタのコンフィ ちじみ法蓮草と白いんげん豆のズッパ

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON TOPINAMBRU E TARTUFO NERO

Grilled Wagyu beef fillet with Jerusalem artichoke and black truffle

和牛フィレ肉のグリリアータ 菊芋のコントルノと黒トリュフのサービス

SETOKA E ARANCIATA GELATINA

Setoka and mandarin orange jelly "Sea of Clouds Dome"

愛媛県産せとかとマンダリンのジュレ “雲海ドーム”

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

22,400

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—— 3,000

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—— 3,500

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: 4,900 Large 50g: 27,500

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—— 3,850

CAPSANTE INPADELLA CON ASPARAGI E STRACCIATELLA

Pan-sautéed scallops with asparagus, fresh summer orange, and stracciatella
帆立貝のインパデッラ アスパラガス 日向夏 ストラッチャテッラ—— 4,400

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

MINISTRA 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—— 1,950

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—— 3,900

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—— 3,800

MALTALIATI AL RAGU DI CERVO

Martaliati pasta with stewed deer and mugwort

鹿肉のラグー 蓬 マルタリアーティ—— 2,900

TAGLIOLINI CONPANCETTA E CIMA DI RAPA

Tagliolini with pancetta, canola blossoms, and butterbur sprout

パンチェッタ 菜の花 藍の薹 タリオリーニ—— 3,500

RISOTTO GRANCHIO CON RICCIO DI MARE E LA LETTUGA DI MARE

Snow crab risotto with sea urchin, sea lettuce seaweed, and croccante

ずわい蟹のリゾット 雲丹 あおさ海苔 クロッカnte—— 3,700

RISOTTO PROFUMO DI BERGAMOTTO E GRONGO FRITTO

Bergamot-flavored risotto with gurnard fries, scented with tarragon

ベルガモットのリゾットとホウボウのフリット タラゴンの香り—— 3,800

※ディナーメニューで使用しているお米はイタリア産カルナローリ米 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

DENTECE IN PADELLA CON PROSUCITTO E GERMOGLI DI BAMBÙ

Pan-sautéed red sea bream with uncured ham, bamboo shoots, and sage
真鯛のインパデッラ 生ハム 筍 セージ—— 5,300

ARROSTO DI LANZARTO CON MACCHA, POMOPDORI DOLCE E TARTUFO NERO

Roasted Spanish mackerel with garland chrysanthemum, green tea, cherry tomato, and truffle
鯖のアロスト 春菊 抹茶 フルーツトマト トリュフ—— 7,100

CERNIA CON ZUPPA DI SPINACI E FOGLIOLI BIANCHI

Grouper fish with spinach and white kidney bean soup
ハタのコンフィ ちじみ法蓮草と白いんげん豆のズッパ—— 7,800

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) —— 9,600

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO

Roasted lamb

ラムラックのロースト—— 6,900

OSSO BUCCO IN UMIDO

Stewed osso bucco

オッソブッコの煮込み—— 5,300

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—— 8,750

**GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON SALSA DI TARTUFI**

Sautéed Kuroge Wagyu fillet with truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ

トリュフのソース—— 9,600

**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) —— 19,000