

GIAGGIOLO

～花菖蒲～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

CAPPELLETTI RIPIENI ALL ANATRA, RUCOLA, FARFARACCIO, ASPARAGI BIANCHI

Cappelletti with duck, arugula, butterbur, and white asparagus

カペレッティ

鴨 ルッコラ 蕨 白アスパラガス

RISOTTO AL PESTO, FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI CON CAPRINO

Risotto with zucchini flowers, Caprino cheese, and basil

リゾット

花ズッキーニ カプリノーチーズ バジル

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce

和牛サーロインのグリリアータ

トリュフ

CASSATA, FRAGOLE E GELATO

Strawberry with mugwort gelato and cassata

苺 よもぎ カッサータ

CAFFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Bosco di il Verde Fresco ～新緑の森～

CARPACCIO DI ORATA ROSSA MARINATA ALLA BARBABIETOLA, RICOTTA, PISELLI, CAVIALE

Red sea bream with beets, ricotta cheese, green peas, and caviar

真鯛

ビーツ リコッタチーズ ピゼッリ キャビア

CAPPELLETTI RIPIENI ALL ANATRA, RUCOLA, FARFARACCIO, ASPARAGI BIANCHI

Cappelletti with duck, arugula, butterbur, and white asparagus

カペレッティ

鴨 ルッコラ 蕨 白アスパラガス

RISOTTO AL PESTO, FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI CON CAPRINO

Risotto with zucchini flowers, Caprino cheese, and basil

リゾット

花ズッキーニ カプリーノチーズ バジル

CERNIA, BROCCOLI, ZENZERO, LIMONE MEYER

Grouper with broccoli, ginger, and meyer lemon

ハタ

ブロッコリー 生姜 マイヤーレモン

GRIGLIATA DI CONTROFILETTO DI WAGYU CON POMODORO AMERA FERMENTATO, SEDANO, CRESCIONE

Grilled Wagyu sirloin with fermented tomatoes, celery, watercress, and rice

和牛サーロイン

発酵トマト セロリ クレソン 米

CASSATA, FRAGOLE E GELATO

Strawberry with mugwort gelato and cassata

苺 よもぎ カッサータ

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソまたは紅茶

18,100

*Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。*

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

CARPACCIO DI ORATA ROSSA MARINATA ALLA BARBABIETOLA, RICOTTA, PISELLI, CAVIALE

Red sea bream with beets, ricotta cheese, green peas, and caviar

真鯛

ビーツ リコッタチーズ ピゼッリ キャビア

CAPPELLETTI RIPIENI ALL ANATRA, RUCOLA, FARFARACCIO, ASPARAGI BIANCHI

Cappelletti with duck, arugula, butterbur, and white asparagus

カペレッティ

鴨 ルッコラ 蕨 白アスパラガス

RISOTTO AL PESTO, FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI CON CAPRINO

Risotto with zucchini flowers, Caprino cheese, and basil

リゾット

花ズッキーニ カプリノーチーズ バジル

AMADAI E ABALONE IN CARTOCCIO TRASPARENTE

Braised tilefish and abalone

甘鯛と鮑の包み焼き

GRIGLIATA DI FILETTO DI WAGYU CON POMODORO AMERA FERMENTATO, SEDANO, CRESCIONE

Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomatoes, celery, watercress, rice, and fresh truffle

和牛フィレ肉

発酵トマト セロリ クレソン 米 フレッシュトリュフ

BUDINO AL MASALA, CASSATA CON MASCARPONE, NUOVLA AL ROSMARINO

Masala-flavored pudding and mascarpone cassata

マサラプディーノ マスカルポーネ 雲海

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

22,400

*Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。*

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—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト—— 3,800

CARPACCIO DI ORATA ROSSA MARINATA ALLA BARBABIETOLA, RICOTTA, PISELLI, CAVIALE

Red sea bream with beets, ricotta cheese, green peas, and caviar

真鯛 ビーツ リコッタチーズ ピゼッリ キャビア—— 4,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

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—— 1,950

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ゲーソース—— 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

TAGLIATELLE AL RAGU D ANATRA, SCORZO NERA, CIPOLLA KUJO, KYOBANCHA

Tagliatelle with duck, burdock, Kujo green onion, and Kyobancha

タリアテッレ 鴨 牛蒡 九条葱 京番茶—— 3,200

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ—— 4,700

CAPPELLETTI RIPIENI ALL ANATRA, RUCOLA, FARFARACCIO, ASPARAGI BIANCHI

Cappelletti with duck, arugula, butterbur, and white asparagus

カペレッティ 鴨 ルッコラ 蔞 白アスパラガス—— 3,500

RISOTTO AL PESTO, FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI CON CAPRINO

Risotto with zucchini flowers, Caprino cheese, and basil

リゾット 花ズッキーニ カプリーノチーズ バジル—— 3,700

※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

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.

仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

ORATA ROSSA GIAPPONESE, ALGA AOSA, AGRETTI, NASTURTIUM

Red sea bream with soup, Aosa seaweed, Okahijiki, and nasturtium

真鯛 ズッパ あおさ海苔 おかひじき ナスタチウム—— 5,300

CERNIA, BROCCOLI, ZENZERO, LIMONE MEYER

Grouper with broccoli, ginger, and meyer lemon

ハタ ブロッコリー 生姜 マイヤーレモン—— 7,100

AMADAI E ABALONE IN CARTOCCIO TRASPARENTE

Braised tilefish and abalone

甘鯛と鮑の包み焼き—— 7,800

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

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

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

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
CON SALSA DI VINCOTTO**

Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce

和牛サーロイン ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

国産牛フィレ肉 季節の温野菜 —— 8,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。