

FOGIE D'AUTUNNO

～紅葉～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

Calamarata with porcini, beets, and oxalis
カラマリ
ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス

RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGANO REGGIANO

Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano
リゾット
無花果 トマト パルメジャーノ

GRIGLIATA DI WAGYU 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

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 8,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100g) へのご変更 +8,000円

MELE KOGYOKU CAMELLIZATE CON CREMA ALLA PATATA DOLCE, CRACKER DI PATATA DOLCE E SESAMO

Sautéed caramel Kogyoku apple with purple sweet potato cream, sweet potato crackers, and sesame
薩摩芋 紅玉 胡麻

CAFFÉ, ESPRESSO O TE

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

15,200

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。

Foresta d'autunno

～秋の森～

SARDINE CON ARANCE, PINOLI E CAVIALE

Sardine with orange, pine nut, and caviar

鰯

オレンジ 松の実 キャビア

CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

Calamarata with porcini, beets, and oxalis

カラマリ

ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス

RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGANO REGGIANO

Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano

リゾット

無花果 トマト パルミジャーノ

PESCE SCIABOLA CON MELANZANE BIANCHE, RICCI DI MARE, VANIGLIA E ZENZERO

Scabbard fish with white eggplant, sea urchin, vanilla, and ginger

太刀魚

白茄子 雲丹 バニラ 生姜

CONTROFILETTO DI WAGYU GRIGLIATO CON POMODORO FERMENTATO E ZUCCA BUTTERNUT

Grilled Wagyu sirloin with fermented tomato and butternut

和牛サーロイン

発酵トマト バターナッツ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 8,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +8,000 円

MELE KOGYOKU CAMELLIZATE CON CREMA ALLA PATATA DOLCE, CRACKER DI PATATA DOLCE E SESAMO

Sautéed caramel Kogyoku apple with purple sweet potato cream, sweet potato crackers, and sesame

薩摩芋 紅玉 胡麻

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

19,100

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～

SARDINE CON ARANCE, PINOLI E CAVIALE

Sardine with orange, pine nut, and caviar

鰯

オレンジ 松の実 キャビア

CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

Calamarata with porcini, beets, and oxalis

カラマリ

ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス

RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGANO REGGIANO

Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano

リゾット

無花果 トマト パルミジャーノ

ABALONE AL VAPORE CON FUNGHI E SALSA DELLA SUA GONADE

Steamed abalone and mushroom with abalone liver sauce, decoupage service

鮑のココット蒸し 色々な茸と肝のソース

デクパージュサービス

GRIGLIATA DI FILETTO DI WAGYU CON POMODORO FERMENTATO E ZUCCA BUTTERNUT

Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, butternut

和牛フィレ肉

発酵トマト バターナッツ

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 6,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +6,000 円

MELE KOGYOKU ARROSTITE AL PROFUMO DI AMARETTO E GELATO AL TIMO

Amaretto-flavored roasted Kogyoku apple with thyme gelato

紅玉のロースト アマレット風味 タイムのジェラート 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

23,700

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

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト—— 3,800

SARDINE CON ARANCE, PINOLI E CAVIALE

Sardine with orange, pine nut, and caviar

鰯 オレンジ 松の実 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 パップアルデッレ 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

CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock

キッタラ サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡—— 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

CALAMARATA CON PORCINI, RAPA ROSSA E OXALIS

Calamarata with porcini, beets, and oxalis

カラマリ ポルチーニ茸 ビーツ オキザリス—— 3,500

RISOTTO AI FICHI, POMODORO, PARMIGANO REGGIANO

Risotto with fig, tomato, and parmigiano reggiano

リゾット 無花果 トマト パルミジャーノ—— 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 SECOMDO PIATTI

MAIN CPURSES

魚料理・肉料理

PESCE SCIABOLA CON MELE, PATATA DOLCE, FINOCCHIO E GORGONZOLA

Scabbard fish with apple, sweet potato, fennel, and gorgonzola

太刀魚 林檎 薩摩芋 フィノッキオ ゴルゴンゾーラ—— 5,300

PESCE SCIABOLA CON MELANZANE BIANCHE, RICCI DI MARE, VANIGLIA E ZENZERO

Scabbard fish with white eggplant, sea urchin, vanilla, and ginger

太刀魚 白茄子 雲丹 バニラ 生姜—— 7,100

ABALONE AL VAPORE CON FUNGHI E SALSA DELLA SUA GONADE

Steamed abalone and mushroom with abalone liver sauce, decoupage service

鮑のココット蒸し 色々な茸と肝のソース デクパージュサービス—— 7,800

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

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ (150 g) —— 18,000

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。