

IL TONO DELLA CAMPANA

～鈴の音色～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

PIZZOCCHERI, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR E TALEGGIO

Pizzoccheri-buckwheat pasta, black cabbage, sunchoke and taleggio cheese

ピッツォケリ

蕎麦 黒キャベツ 菊芋 タレツジオ

RISOTTO CON L'ANATRA, MIRTILLI E FORMAGGIO PIAVE VECCHIO

Risotto, wild duck, blueberry and piave vecchio cheese

リゾット

カルナローリ 鴨 ブルーベリー ピアーヴェ・ヴェッキオ

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 (100 g) へのご変更 +8,000 円

GIANDUIA, RIBES, PISTACCHIO E VINBRULE

Gianduaia, red currant, pistachio and vin brulé

ジャンドゥイヤ

赤すぐり ピスタチオ ヴィンブリュレ

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'Inverno

～冬の森～

CRESPELLE, SALMONE, YOGURT E CAVIALE

Crepes with salmon, yogurt and caviar

サーモン

クレスペッレ ヨーグルト キャビア

PIZZOCCHERI, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR E TALEGGIO

Pizzoccheri-buckwheat pasta, black cabbage, sunchoke and taleggio cheese

ピッツォケリ

蕎麦 黒キャベツ 菊芋 タレツジオ

RISOTTO CON L'ANATRA, MIRTILLI E FORMAGGIO PIAVE VECCHIO

Risotto, wild duck, blueberry and piave vecchio cheese

リゾット

カルナローリ 鴨 ブルーベリー ピアーヴェ・ヴェッキオ

PLATESSA, COZZE, ZUCCA BUTTERNUT, SESAMO E ZENZERO

Flounder, mussel, butternuts, sesame and ginger

平目

ムール貝 バターナッツ 胡麻 生姜

FILETTO DI WAGYU GRIGLIATO CON ANIMELLE, RADICE DI CERFOGLIO, POMODORO FERMENTATO E FUNGHI

Grilled Wagyu beef fillet with sweetbread, chervil root, fermented tomato and mushroom

和牛フィレ肉

アニメツレ セルフィーユの根 発酵トマト 茸

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

GIANDUIA, RIBES, PISTACCHIO E VINBRULE

Gianduia, red currant, pistachio and vin brulé

ジャンドゥイヤ

赤すぐり ピスタチオ ヴィンブリュレ

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～

CRESPELLE, SALMONE, YOGURT E CAVIALE

Crepes with salmon, yogurt and caviar

サーモン

クレスペッレ ヨーグルト キャビア

PIZZOCCHERI, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR E TALEGGIO

Pizzoccheri-buckwheat pasta, black cabbage, sunchoke and taleggio cheese

ピッツォケリ

蕎麦 黒キャベツ 菊芋 タレツジオ

RISOTTO CON L'ANATRA, MIRTILLI E FORMAGGIO PIAVE VECCHIO

Risotto, wild duck, blueberry and piave vecchio cheese

リゾット

カルナローリ 鴨 ブルーベリー ピアーヴェ・ヴェッキオ

PIATTO DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dish, decoupage service

季節の魚料理

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

アニメツレ セルフィーユの根 発酵トマト 茸

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 (100g) へのご変更 +6,000円

DOLCE DI STAGIONE SPECIALE

Seasonal dessert specialite

ペストリーシェフ特製ドルチェ

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種のアンティパストミスト—— 3,800

CREPELLE, SALMONE, YOGURT E CAVIALE

Crepes with salmon, yogurt and caviar

サーモン クレスペッレ ヨーグルト 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

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

CARAMELLE, GAMBERONI, SALVIA E BURRO NOCCIOLATO

Caramelle pasta, shrimp and sage with browned butter

カラメッラ 天使の海老 セージ 焦がしバター—— 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—— 5,300

PIZZOCCHERI, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR E TALEGGIO

Pizzoccheri-buckwheat pasta, black cabbage, sunchoke and taleggio cheese

ピッツォケリ 蕎麦 黒キャベツ 菊芋 タレツジォ—— 3,500

RISOTTO CON L'ANATRA, MIRTILLI E FORMAGGIO PIAVE VECCHIO

Risotto, wild duck, blueberry and piave vecchio cheese

リゾット カルナローリ 鴨 ブルーベリー ピアーヴェ・ヴェッキォ—— 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

RANAPESCATRICE, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR, POLENTA E YUZU

Anglerfish, black cabbage, sunchoke, polenta and yuzu citrus

鮫鱈 黒キャベツ 菊芋 ポレンタ 柚子—— 5,300

PLATESSA, COZZE, ZUCCA BUTTERNUT, SESAMO E ZENZERO

Flounder, mussel, butternuts, sesame and ginger

平目 ムール貝 バターナッツ 胡麻 生姜—— 7,100

ABALONE AL VAPORE CON FUNGHI E SALSIA 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 SALSIA 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。