

Prugna

～梅～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

CAPPELLACCI, ARAGOSTA, PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

Cappellacci-pasta, lobster, potato, and grapefruit
カペラッチ オマール海老 インカのめざめ グレープフルーツ

RISOTTO ALLE LENTICCHIE, COTECHINO, ORIGANO, FRESCO E PAPRIKA

Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek, and Japanese sake lees
リゾット
コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕

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

PASTIERA, VINO DI PRUGME GIAPPONESE E PISTACCHIO

Pastiera tarte: Japanese plum wine, and pistachio
加茂鶴酒造 梅酒 ピスタチオ パスティエーラ

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソまたは紅茶

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。

All'inizio della primavera nel bosco

～新春の森～

RICCIOLLA,STRACCIATELLA,FIODICOLZA,YUZU E SPUMANTE

Yellowtail, stracciatella cheese, canola flower, yuzu citrus, and spumante

鰯 ストラッチャテッラ 菜の花 柚子 スプマンテ

CAPPELLACCI,ARAGOSTA, PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

Cappellacci-pasta, lobster,potato, and grapefruit

カペラッチ オマール海老 インカのめざめ グレープフルーツ

RISOTTO ALLE LENTICCHIE,COTECHINO,ORIGANO,FRESCO E PAPRIKA

Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek, and Japanese sake lees

リゾット

コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕

ORATIA GIAPPONESE,CAVIALE,LATTUGA E CAPESANTE

Alfonsino, caviar, lettuce, and scallop

金目鯛 キャビア レタス 帆立貝

FILETTO DI WAGYU ALLE GRIGLIA LON POMODORO FERMENTATO E ARANCIA

Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, green young onion, and orange

和牛フィレ肉

発酵トマト 葉玉葱 みかん

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

PASTIERA,VINO DI PRUGME GIAPPONESE E PISTACCHIO

Pastiera tarte: Japanese plum wine, and pistachio

加茂鶴酒造 梅酒 ピスタチオ パスティエーラ

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～

RICCIOLLA,STRACCIATELLA,FIODICOLZA,YUZU E SPUMANTE

Yellowtail, stracciatella cheese, canola flower, yuzu citrus, and spumante
鰯 ストラッチャテッラ 菜の花 柚子 スプマンテ

CAPPELLACCI,ARAGOSTA, PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

Cappellacci-pasta, lobster, potato, and grapefruit
カペラッチ オマール海老 インカのめざめ グレープフルーツ

RISOTTO ALLE LENTICCHIE,COTECHINO,ORIGANO,FRESCO E PAPRIKA

Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek, and Japanese sake lees
リゾット
コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕

SCORFANO ROSSO AL VAPORE E CAVOLONERO

Steamed red rockfish and black cabbage, decoupage service
アコウ鯛と黒キャベツのココット蒸し焼き
デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU ALLE GRIGLIA LON POMODORO FERMENTATO E ARANCIA

Grilled Wagyu beef fillet with fermented tomato, green young onion, and orange
和牛フィレ肉
発酵トマト 葉玉葱 みかん

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

TORTINO AL CIOCCOLATO AL THE VERDE, GELATO AL MASCARPONE E KUMQUATS

Matcha fondant chocolat with mascarpone gelato and kumquat
抹茶 マスカルポーネ 金柑 雲海

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

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種のアンティパストミスト—— 3,800

RICCIOLLA, STRACCIATELLA, FIODICOLZA, YUZU E SPUMANTE

Yellowtail, stracciatella cheese, canola flower, yuzu citrus, and spumante

鰯 ストラッチャテッラ 菜の花 柚子 スプマンテ—— 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

CAVATELLI CIPOLLOTTO GIAPPONESE,SALSICCIA,BARDANA E NOCCIOLE

Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock, and hazelnut

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ 牛蒡 ヘーゼルナッツ—— 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

CAPPELLACCI, ARAGOSTA, PATATA INKA E ARIA AL POMPELMO

Cappellacci-pasta, lobster, potato, and grapefruit

カペラッチ オマール海老 インカのめざめ グレープフルーツ—— 3,500

RISOTTO ALLE LENTICCHIE,COTECHINO,ORIGANO,FRESCO E PAPRIKA

Risotto, Cotechino sausage, lentils, oregano, Fukaya leek, and Japanese sake lee

リゾット

コテキーノ レンティッキエ オレガノ 深谷ねぎ 加茂鶴酒造酒粕—— 3,700

※お米は、栃木県産コシヒカリまたはイタリア産カルナローリ米を使用しています。

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

SGOMBRO, BIANCHETTI E CAVOLEIORE E RADICE DI LOTO

Spanish mackerel, baby sardines, cauliflower, and lotus root

鱈 しらす カリフラワー 蓮根—— 5,300

ORATIA GIAPPONESE, CAVIALE, LATTUGA E CAPESANTE

Alfonsino, caviar, lettuce, and scallop

金目鯛 キャビア レタス 帆立貝—— 7,100

SCORFANO ROSSO AL VAPORE E CAVOLONERO

Steamed red rockfish and black cabbage, decoupage service

アコウ鯛と黒キャベツのココット蒸し焼き

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。