

LAVANDA

～ラベンダー～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

CASARECCE, MAIALE IBERICO, PEPERONE TATO

Casarecce, Iberian pork, and fermented bell pepper

カザレッチェ
イベリコ豚 発酵パプリカ

RISOTTO CON IL POLIPO, GAMBERI, CALAMARI E PEPERONI SHISHITO

Risotto with octopus, shrimp, squid, and Shishito pepper

リゾット
蛸 海老 烏賊 獅子唐

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 11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

MOUSSE DI COCCO E FRUTTO DELLA PASSIONE, CARMELLO, ALKERMES

Passion fruit with coconut, caramel, and Alchermes

パッションフルーツ ココナッツ カラメル アルケルメス

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。

Bosco di Inizio Estate

～初夏の森～

SARDINE, MELANZANE, BURRATA, PAPPAL POMODORO

Sardines with eggplant, burrata, and tomato bread porridge

鰯 茄子 ブッラータ パッパアルポモドーロ

CASARECCE, MAIALE IBERICO, PEPERONE TATO

Casarecce, Iberian pork, and fermented bell pepper

カザレッチェ イベリコ豚 発酵パプリカ

RISOTTO CON IL POLIPO, GAMBERI, CALAMARI E PEPERONI SHISHITO

Risotto with octopus, shrimp, squid, and Shishito pepper

リゾット

蛸 海老 烏賊 獅子唐

BRANZINO, ZUCCHINI, SHISO, BALSAMICO

Sea bass with zucchini, Shiso leaves, and balsamic vinaigrette

鱸 ズッキーニ 大葉 バルサミコ

FILETTO WAGYU ALLA GRIGLIA

POMODORO FERMENTATO, CAROTINE ZENZERO, NOVELLO

Wagyu beef fillet with fermented tomato, baby carrot, and young ginger

和牛フィレ肉

発酵トマト 姫人參 新生姜

Available to change for Kobe beef sirloin steak an additional charge of 11,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

MOUSSE DI COCCO E FRUTTO DELLA PASSIONE, CARMELLO, ALKERMES

Passion fruit with coconut, caramel, and Alkermes

パッションフルーツ ココナッツ カラメル アルケルメス

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。*

ぐるナイ「ゴチになります！」
特別ディナーコース



CRUDO DI CALAMARI CON SALSA VERDE E ZEST DI YUZU

Great squid crudo with salsa verde and Yuzu

アオリイカのクルード サルサ・ヴェルデと柚子の香り

AGNOLOTTI CON CONIGLIO, BVRRO E SALVIA

Agnolotti with Italian rabbit meat

イタリア産兎のアニョロッティ

RISOTTO AL PARMIGIANO CON PROSCIUTIO CRUDO, SAKEKASU

Risotto with parmigiano and dry-cured ham

たっぷり生ハムのパルミジャーノリゾット

CERNIA E VONGOLE IN COCOTTE, BRODO DI CRISANTEMO

Steamed longtooth grouper, land clam, and brode crown daisy, decoupage service

クエと地ハマグリのココット焼き 春菊のブロード

デクパージュサービス

PETTO D ANATRA ARROSTO, SPUGNOLE, SALSA AL PEPE HOAJAO

Rosted Noda duck with morel mushroom and Chinese pepper sauce

野田鴨のアッロスト モリーユ茸と花椒のスーゴ

O

or

または

**FILETTO WAGYU ALLA GRIGLIA
POMODORO FERMENTATO, CAROTINE ZENZERO, NOVELLO**

Wagyu beef fillet with fermented tomato, baby carrot, and young ginger

和牛フィレ肉

発酵トマト 姫人参 新生姜

TIRAMISU CLASSICO

Tiramisu classico

ティラミスクラシコ

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

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments

瀬戸内産生キャビア(15g) コンディメンツ添え—— 16,500

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

SARDINE, MELANZANE, BURRATA, PAPPAL POMODORO

Sardines with eggplant, burrata, and tomato bread porridge

鰯 茄子 ブッラータ パッパアルポモドーロ—— 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

REGINETTE, TONNO, PANCETTA

Reginette, tuna, and pancetta

レジネッテ 鮪 パンチェッタ—— 3,200

TAGLIOLINI CON 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

CASARECCE, MAIALE IBERICO, PEPERONE TATO

Casarecce, Iberian pork, and fermented bell pepper

カザレッチェ イベリコ豚 発酵パプリカ—— 3,500

RISOTTO CON IL POLIPO, GAMBERI, CALAMARI E PEPERONI SHISHITO

Risotto with octopus, shrimp, squid, and Shishito pepper

リゾット 蛸 海老 烏賊 獅子唐—— 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 SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

魚料理・肉料理

PESCE SPADA IN KATAIF, LIMONE, FINOCCHIO

Swordfish with kadaif, lemon, and fennel

目棍木 カダイフ レモン フィノッキオ—— 5,300

BRANZINO, ZUCCHINI, SHISO, BALSAMICO

Sea bass with zucchini, Shiso leaves, and balsamic vinaigrette

鱸 ブッキーニ 大葉 バルサミコ—— 7,100

CERNIA E VONGOLE IN COCOTTE, BRODO DI CRISANTEMO

Steamed longtooth grouper, land clam, and brode crown daisy, decoupage service

クエと地ハマグリのココット焼き 春菊のブロード

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 VERDURE MISTE

Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables

和牛フィレ肉 季節の温野菜—— 13,500

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) —— 22,500

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。