LAVANDA
～ラベンダー～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト

CASARECCE,MAIALE IBERICO,PEPERONE FERMERONI
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（100ｇ）へのご変更　**+11,000** 円

MOUSSE DI COCCO E FRUTTO DELLA PASSIONE,CARAMELLO,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,PAPPA AL 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 FERMERONI
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　姫人参　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（100ｇ）へのご変更　**+11,000** 円

MOUSSE DI COCCO E FRUTTO DELLA PASSIONE,CARAMELLO,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

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE
Seasonal fish dishes, decoupage service
季節の魚料理　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

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

SARDINE,MELANZANE,BURRATA,PAPPA AL 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

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ー　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 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

CASARECCE,MAIALE IBERICO,PEPERONE FERMERONI

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 SECOMDO PIATTI

MAIN CPURSES

魚料理・肉料理

PESCE SPADA IN KATAIF,LIMONE,FINOCCHIO

Swordfish with kadaif,lemon,and fennel

目梶木　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　ズッキーニ　大葉　バルサミコ——— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, decoupage service

季節の魚料理　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 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（150ｇ）——— 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。