

Menù pranzo stagionale | 季節のランチメニュー

Menù 4 portate | 4皿のコース ¥8000

Amuse, Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Caffé

Amuse, Apetizer, Farst, Secondo, Dessart, coffee

アミューズ、前菜、プリモ、セコンド、ドルチェ、コーヒー

Menù 3 portate | 3皿のコース ¥6000

Amuse, Antipasto o Primo, Secondo, Dolce, Caffé

Amuse, Apetizer or Farst, Secondo, Dessart, coffee

アミューズ、前菜又はプリモ、セコンド、ドルチェ、コーヒー

un'ulteriore 10% di servizio e 8% di tasse saranno aggiunti al totale

An 10% discretionary service charge and 8% consumption tax will be applied to the total amount

別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます

Supplemento tartufo costo aggiuntivo.

Supplement truffle extra cost

※ 白トリュフは別途承ります (1g/¥1,500 税・サ別)

Antipasto Apetizer 前菜

Capesante con pure` di sedano rapa, salsa
al prezzemolo e chips di pane alla banana

Scallops with celeriac puree, parsley sauce and banana bread chips

帆立と根セロリのピューレ イタリアンパセリのソース バナナ風味のパンのチップス

Pasta Pasta パスタ

Tortellini farciti di taleggio con radicchio di Treviso e speck

Tortellini stuffed with taleggio cheese Treviso radicchio and speck

タレージョチーズを詰めたトルテリーニ トレヴィーゾ産のラディッキオとスペック

Secondi Piatti Main dish メインディッシュ

Vitello con cachi, castagne e polline di finocchietto selvatico

Veal with persimmon, chestnuts and wild fennel pollen

フランス産仔牛 柿と栗 ウイキョウの粉

o

or

又は

Filetto di wagyu

Wagyu fillet

国産黒毛和牛のフィレ肉 神奈川県大磯町の有機野菜 (+2000)

Dessert Dessert デザート

Pianeta Nocciola

Hazelnut Planet

ヘーゼルナッツの惑星

Petit four & Caffé o té

Petit four and coffee or tea

プチフルとカフェ又はティー

*季節の一皿を別途でご注文頂けます。

Risotto con funghi e tartufo (+2000)

Risotto with mushrooms and truffle

イタリア産米のリゾット 茸 トリュフ