

## Menù Prestige 13 portate | 13皿のプレステージコース¥19,000

### Menù Selezione 6 portate 6皿のコース¥12,000

Snack di Benvenuto  
Welcome snack  
お出迎え

Amuse bouche  
Amuse bouche  
アミューズ

Calamari con finocchio, anguria grigliata e fagiolini  
Squid with fennel, grilled watermelon and green beans  
イカとフィノッキオ すいかのグリル インゲン豆

Tortellini caprese  
Tortellini with caprese sauce  
トルテリーニ カプレーゼ

Pesce del giorno con cipollotto,  
makomodake e salsa alle olive nere  
Fish of the day with baby onion,  
makomodake and black olives sauce

本日の鮮魚とベビーオニオン マコモダケと黒オリーブのソース

Agnello con renkon,  
rapa rossa e salsa al cumino tostato  
Lamb with renkon, beetroot and toasted cumin sauce  
仔羊とレンコン バルバビエトラとトーストしたクミンのソース

Sorbetto al cocco con cioccolato fondente  
e gelatina di kabosu  
Coconut sorbet with dark chocolate and kabosu gelatine  
ココナッツのシャーベットとビターチョコレート カボスのゼリー

Petit four & Caffé o té  
Petit Four & Coffee or Tea  
5種類のプチフルと食後のお飲み物

Vini Degustazione ¥6,000  
Wine pairing  
ワインペアリング

### Menù Selezione 9 portate 9皿のコース¥15,000

Snack di Benvenuto  
Welcome snack  
お出迎え

Amuse bouche  
Amuse bouche  
アミューズ

Ricci di mare con granita alle erbe  
Sea urchin with herbs granite  
ウニとハーブのグラニータ

Granchio con peperoni,uova di salmone  
e brodo di prosciutto aromatizzato alla verbena  
Crab with bellpepper, salmon roe and consomme of parma ham  
with verbena flavour

蟹とペペローニ イクラ 生ハムのスープ ベルペーヌの香り

Tortellini caprese  
Tortellini with caprese sauce  
トルテリーニ カプレーゼ

Lingua di manzo con ananas,  
aceto balsamico e maionese di sedano  
Beef tongue with pineapple,balsamic vinegar and celery mayonnaise  
牛タンとパイナップル バルサミコ酢とセロリのマヨネーズ

Pesce del giorno con cipollotto,  
makomodake e salsa alle olive nere  
Fish of the day with baby onion, makomodake and black olives sauce  
本日の鮮魚とベビーオニオン マコモダケと黒オリーブのソース

Agnello con renkon, rapa rossa e salsa al cumino tostato  
Lamb with renkon, beetroot and toasted cumin sauce  
仔羊とレンコン バルバビエトラとトーストしたクミンのソース

Gelato alla fava di tonka con infuso  
di lemon grass e té alle rose  
Tonka beans ice cream with lemon grass and rose tea infusoin  
トンカ豆のジェラート レモングラスとローズティの香り

Sorbetto al cocco con cioccolato fondente  
e gelatina di kabosu  
Coconut sorbet with dark chocolate and kabosu gelatine  
ココナッツのシャーベットとビターチョコレート カボスのゼリー

Vini Degustazione ¥8,000  
Wine pairing  
ワインペアリング

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。

Snack di Benvenuto  
Welcome snack  
お出迎え

Amuse bouche  
Amuse bouche  
アミューズ

Ricci di mare con granita alle erbe  
Sea urchin with herbs granite  
ウニとハーブのグラニータ

Calamari con finocchio, anguria grigliata e fagiolini  
Squid with fennel, grilled watermelon and green beans  
イカとフィノッキオ すいかのグリル インゲン豆

Granchio con peperoni,uova di salmone e brodo di prosciutto aromatizzato alla verbena  
Crab with bellpepper, salmon roe and consomme of parma ham with verbena flavour  
蟹とペペローニ イクラ 生ハムのスープ ベルペーヌの香り

Verdure biologiche con consommé di anatra  
Organic vegetables with duck consommé  
鴨のコンソメスープ 大磯町の有機野菜

Tortellini caprese  
Tortellini with caprese sauce  
トルテリーニ カプレーゼ

Spaghetтини freddi con vongole, rucola e zucchini  
Cold spaghetтини with clams,rocket and zucchini  
冷製スパゲッティーニ ボンゴレとルッコラ ズッキーニ

Lingua di manzo con ananas, aceto balsamico e maionese di sedano  
Beef tongue with pineapple,balsamic vinegar and celery mayonnaise  
牛タンとパイナップル バルサミコ酢とセロリのマヨネーズ

Pesce del giorno con cipollotto, makomodake e salsa alle olive nere  
Fish of the day with baby onion, makomodake and black olives sauce  
本日の鮮魚とベビーオニオン マコモダケと黒オリーブのソース

Piccione con fichi, agretti e noci pecan  
Pigeon with figs, saltwart and pecan nuts  
仔鳩といちじく アグレッティとピーカンナッツ

Agnello con renkon, rapa rossa e salsa al cumino tostato  
Lamb with renkon, beetroot and toasted cumin sauce  
仔羊とレンコン バルバビエトラとトーストしたクミンのソース

Gelato alla fava di tonka con infuso di lemon grass e té alle rose  
Tonka beans ice cream with lemon grass and rose tea infusoin  
トンカ豆のジェラート レモングラスとローズティの香り

Sorbetto al cocco con cioccolato fondente e gelatina di kabosu  
Coconut sorbet with dark chocolate and kabosu gelatine  
ココナッツのシャーベットとビターチョコレート カボスのゼリー

Petit four & Caffé o té  
Petit Four & Coffee or Tea  
5種類のプチフルと食後のお飲み物

Vini Degustazione ¥12,000  
Wine pairing  
ワインペアリング