

## Menu Selection 6 courses | 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

### Capesante con purea di piselli, frutto della passione e menta

Scallops with green peas puree, passion fruit and mint  
軽くソテーした帆立 グリーンピースのピューレ

パッションフルーツとミント

### Fagottelli Heinz Beck

Fagottelli Heinz Beck  
ファゴテッリ ハインツ ベック

### Pesce del giorno con funghi,rape e salsa all’aneto

Fish of the day with mushroom,turnip and dill sauce  
本日の鮮魚 季節の苺と蕪 デイルソース

### Vitello marinato alle spezie con bamboo e verdure di montagna

Veal marinated with spices,bamboo and wild vegetables  
スパイスでマリネしたフランス産仔牛 筍と山菜

### Sfera ghiacciata ai frutti rossi su cremoso al té jasmine e lamponi cristallizzati

Red fruit iced sphere on jasmine tea cream with crystalized raspberries  
赤い果実の冷製スフェラ ジャスミンティーのクリーム

結晶化したラズベリー

### 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

## Menu 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

### Tonno con maionese alla senape e polvere di sedano fermentato

Tuna with mustard mayonnaise and fermented celery leaves powder  
鮪とマスタードのマヨネーズ 発酵したセロリのリーフパウダー

### Capesante con purea di piselli, frutto della passione e menta

Scallops with green peas puree, passion fruit and mint  
軽くソテーした帆立 グリーンピースのピューレ

パッションフルーツとミント

### Fagottelli Heinz Beck

Fagottelli Heinz Beck  
ファゴテッリ ハインツ ベック

### Trota con asparagi bianchi e fave

Trout with white asparagus and broad beans  
桜鱈 ホワイトアスパガラスと空豆

### Pesce del giorno con funghi,rape e salsa all’aneto

Fish of the day with mushroom,turnip and dill sauce  
本日の鮮魚 季節の苺と蕪 デイルソース

### Vitello marinato alle spezie con bamboo e verdure di montagna

Veal marinated with spices,bamboo and wild vegetables  
スパイスでマリネしたフランス産仔牛 筍と山菜

### Gelatina di mango con sorbetto di kiwi e té matcha

Mango gelatin with kiwi sorbet and matcha tea  
マンゴーゼリー キウイのソルベと抹茶

### Sfera ghiacciata ai frutti rossi su cremoso al té jasmine e lamponi cristallizzati

Red fruit iced sphere on jasmine tea cream with crystalized raspberries  
赤い果実の冷製スフェラ ジャスミンティーのクリーム

結晶化したラズベリー

### 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 ¥ 8,000

Wine pairing  
ワインペアリング

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

### Snack di Benvenuto

Welcome snack  
お出迎え

### Amuse bouche

Amuse bouche  
アミューズ

### Tonno con maionese alla senape e polvere di sedano fermentato

Tuna with mustard mayonnaise and fermented celery leaves powder  
鮪とマスタードのマヨネーズ 発酵したセロリのリーフパウダー

### Granchio con erbe ed infuso di finocchio al Grand Marnier

Crab with herbs and fennel infused with Grand Marnier  
蟹と香草サラダ フェネルのインフーズ グランマニエの香り

### Capesante con purea di piselli, frutto della passione e menta

Scallops with green peas puree, passion fruit and mint  
軽くソテーした帆立 グリーンピースのピューレ

パッションフルーツとミント

### 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

### Fagottelli Heinz Beck

Fagottelli Heinz Beck  
ファゴテッリ ハインツ ベック

### Spaghettoni con vongole ed asparagi verdi

Spaghettoni with clams and green asparagus  
グリーンアスパラガスと浅瀬のスパゲッティーニ

### Trota con asparagi bianchi e fave

Trout with white asparagus and broad beans  
桜鱈 ホワイトアスパガラスと空豆

### Pesce del giorno con funghi,rape e salsa all’aneto

Fish of the day with mushroom,turnip and dill sauce  
本日の鮮魚 季節の苺と蕪 デイルソース

### Piccione con purea di lenticchie, mela e gel di lamponi

Pigeon with lentils puree, apple and raspberry gel  
フランス産仔鳩 りんごとレンズ豆 ラズベリーソース

### Vitello marinato alle spezie con bamboo e verdure di montagna

Veal marinated with spices,bamboo and wild vegetables  
スパイスでマリネしたフランス産仔牛 筍と山菜

### Gelatina di mango con sorbetto di kiwi e té matcha

Mango gelatin with kiwi sorbet and matcha tea  
マンゴーゼリー キウイのソルベと抹茶

### Sfera ghiacciata ai frutti rossi su cremoso al té jasmine e lamponi cristallizzati

Red fruit iced sphere on jasmine tea cream with crystalized raspberries  
赤い果実の冷製スフェラ ジャスミンティーのクリーム

結晶化したラズベリー

### 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

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。