

Menu Selection 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

Sanma marinato con spinaci,
sedano e aceto balsamico di Modena

Sanma marinated with spinach,
celery and balsamic vinegar from Modena
秋刀魚のマリネ ほうれん草 と セロリ モデナ産バルサミコ酢

Tortelli ripieni di guancia di manzo
con salsa di cavolo verza e crema di arachidi

Tortelli stuffed with cheek beef,
with savoy cabbage sauce and peanuts cream
牛頬肉のトルテッリーニ キャベツと落花生のソース

Pesce del giorno con endivia al dragoncello,
zucca e salsa al limone

Fish of the day with endives cooked with tarragon,
pumpkin and lemon sauce
本日の鮮魚 タラゴン風味のエンダイブ かぼちゃとレモンのソース

Agnello con topinambur,
funghi, cavolo nero e bulbo di giglio

Lamb with topinambur,
mushrooms, black cabbage and lily bulb
仔羊 鞍下肉 菊芋 ときのこ 黒キャベツ 百合根

Cre moso alla nocciola
con gelato alle castagne e salsa al caffè

Hazelnuts cream
with chestnuts ice cream and coffee sauce
ナッツのクレモーゾと栗のジェラート コーヒーのソース

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

Sanma marinato con spinaci,
sedano e aceto balsamico di Modena

Sanma marinated with spinach,
celery and balsamic vinegar from Modena
秋刀魚のマリネ ほうれん草 と セロリ モデナ産バルサミコ酢

Polipo con carote e olive nere

Octopus with carrots and black olives
タコ にんじん 黒オリーブ

Tortelli ripieni di guancia di manzo
con salsa di cavolo verza e crema di arachidi

Tortelli stuffed with cheek beef, with
savoy cabbage sauce and peanuts cream
牛頬肉のトルテッリーニ キャベツと落花生のソース

Anguilla con lenticchie, senape, lime e salsa capperi

Eel with lentils, mustard, lime and capers sauce
うなぎとレンズ豆 辛子 ライムとケイパー

Pesce del giorno con endivia al dragoncello,
zucca e salsa al limone

Fish of the day with endives cooked with tarragon,
pumpkin and lemon sauce

本日の鮮魚 タラゴン風味のエンダイブ かぼちゃとレモンのソース

Agnello con topinambur,
funghi, cavolo nero e bulbo di giglio

Lamb with topinambur, mushrooms, black cabbage and lily bulb
仔羊 鞍下肉 菊芋 ときのこ 黒キャベツ 百合根

Mela verde e sedano

Green apple and celery
青りんごとセロリ

Cre moso alla nocciola
con gelato alle castagne e salsa al caffè

Hazelnuts cream with chestnuts ice cream and coffee sauce
ナッツのクレモーゾと栗のジェラート コーヒーのソース

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

Menù Prestige 13 portate | 1 3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

Sanma marinato con spinaci, sedano e aceto balsamico di Modena

Sanma marinated with spinach, celery and balsamic vinegar from Modena
秋刀魚のマリネ ほうれん草 と セロリ モデナ産バルサミコ酢

Polipo con carote e olive nere

Octopus with carrots and black olives
タコ にんじん 黒オリーブ

Scampo con ginkgo nuts e infuso di pera nashi allo zenzero

Akaza-Ebi with ginkgo nuts and nashi pear infusion with ginger
駿河湾赤座エビ 銀杏 ショウガ風味の洋梨スープ

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

Tortelli ripieni di guancia di manzo con salsa di cavolo verza e crema di arachidi

Tortelli stuffed with cheek beef, with savoy cabbage sauce and peanuts cream
牛頬肉のトルテッリーニ キャベツと落花生のソース

Spaghetтини con shungiku broccoli e seikogani “Granchio”

Spaghetтини with shungiku broccoli and seikogani “Crab”
スパゲッティーニ 春菊とブロッコリー せいこ蟹

Anguilla con lenticchie, senape, lime e salsa capperi

Eel with lentils, mustard, lime and capers sauce
うなぎとレンズ豆 辛子 ライムとケイパー

Pesce del giorno con endivia al dragoncello, zucca e salsa al limone

Fish of the day with endives cooked with tarragon, pumpkin and lemon sauce
本日の鮮魚 タラゴン風味のエンダイブ かぼちゃとレモンのソース

Piccione con rapa rossa, cipolotti e sumac

Pigeon with beetroots, baby onion and sumac
フランス産仔鳩 ビーツ 小玉ねぎとスマック

Agnello con topinambur, funghi, cavolo nero e bulbo di giglio

Lamb with topinambur, mushrooms, black cabbage and lily bulb
仔羊 鞍下肉 菊芋 ときのこ 黒キャベツ 百合根

Mela verde e sedano

Green apple and celery
青りんごとセロリ

Cre moso alla nocciola con gelato alle castagne e salsa al caffè

Hazelnuts cream with chestnuts ice cream and coffee sauce
ナッツのクレモーゾと栗のジェラート コーヒーのソース

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。