

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/¥2.000税・サ別)

Antipasto Apetizer 前菜

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

Pasta Pasta パスタ

Tortelli ripieni di guancia di manzo su radicchio brasato e fonduta di grana padano

*Tortelli stuffed with cheek beef,
with radish and grana padano*

牛頬肉のトルテッリーニ ラディッキオとグラナパダーノソース

Secondi Piatti Main dish メインディッシュ

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

o
or

又は

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

Veal with topinambur, mushrooms, black cabbage and lily bulb

仔牛 菊芋 ときのこ 黒キャベツ 百合根

o
or

又は

Wagyu "Iwate"

Wagyu "Iwate"

熟成 岩手産黒毛和牛 (+2000)

Dessert Dessert デザート

Crema alla nocciola con gelato alle castagne e salsa al caffè

Hazelnuts cream with chestnuts ice cream and coffee sauce

ナッツのクレモーズと栗のジェラート コーヒーのソース

Petit four & Caffé o té

Petit four and coffee or tea

プチフルと

カフェ又はティー