

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

Antipasto Apetizer 前菜

Pesce marinato con coriandolo, zuppa di pomodoro con sudachi e le sue perle

Fish marinated with coriander, tomato soup with sudachi and its pearl

鮮魚のマリネ コリアンダー風味 トマトのスープ すだちの真珠

Pasta Pasta パスタ

Fagottelli HEINZ BECK

Fagottelli HEINZ BECK

ファゴッテッリ ハイイツ・ベック (ハイイツシェフのスペシャリテ・カルボナーラ)

Secondi Piatti Main dish メインディッシュ

Pesce del giorno con crema di edamame affumicate e salsa di rucola selvatica

Fish of the day with smoked green soybeans and wild rocket sauce

本日の鮮魚 スモークした枝豆 ワイルドルッコラのソース

o

or

又は

Vitello con pure di melanzane, senape, grana Padano e salsa alla salvia

Veal served with eggplants pure, mustard, grana Padano and sage sauce

イタリア産仔牛 ナスのピューレ マスタードとグラナパダーノ セージのソース

o

or

又は

Wagyu "Iwate"

Wagyu "Iwate"

熟成 岩手産黒毛和牛 (+2000)

Dessert Dessert デザート

Namelaka al cioccolato bianco con sorbetto di prugne,
gel di menta e roccia al pepe jamaicano e yogurt

Namelaka of white chocolate, prunes sorbet, mint gel and jamaican Pepper rock and yogurt

ホワイトチョコレートのなめらかクリーム プラムのシャーベットとミントのゼリー

ジャマイカ産胡椒とヨーグルトの岩

Petit four & Caffé o té

Petit four and coffee or tea

プチフルと

カフェ又はティー