

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

※ 黒トリュフは別途承ります (1g/¥800 税・サ別)

Antipasto Apetizer 前菜

Tonno con maionese alla senape e polvere di sedano fermentato

Tuna with mustard mayonnaise and fermented celery leaves powder

鯖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

Pasta Pasta パスタ

Fagottelli HEINZ BECK

Fagottelli HEINZ BECK

ファゴットェッリ 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 funghi, rape e salsa all'aneto

Fish of the day with mushroom, turnip and dill sauce

本日の鮮魚 季節の茸と蕪 デイルソース

o

or

又は

Vitello con verdure di stagione

Veal with seasonal vegetables

フランス産仔牛 季節の野菜添え

o

or

又は

Wagyu "Iwate"

Wagyu "Iwate"

熟成 岩手産黒毛和牛 (+2000)

Dessert Dessert デザート

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 and coffee or tea

プチフルと

カフェ又はティー