

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

Calamari con finocchio, anguria grigliata e fagiolini

Squid with fennel, grilled watermelon and green beans

イカとフィノッキオ すいかのグリル インゲン豆

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 cipollotto, makomodake e salsa alle olive nere

Fish of the day with baby onion, makomodake and black olives sauce

本日の鮮魚とベビーオニオン マコモダケと黒オリーブのソース

o

or

又は

Vitello con renkon, rapa rossa e salsa al cumino tostato

Veal with renkon, beetroot and toasted cumin sauce

イタリア産仔牛とレンコン パルバビエトラとトーストしたクミンのソース

o

or

又は

Wagyu "Iwate"

Wagyu "Iwate"

熟成 岩手産黒毛和牛 (+2000)

Dessert *Dessert* デザート

Sorbetto al cocco con cioccolato fondente e gelatina di kabosu

Coconut sorbet with dark chocolate and kabosu gelatine

ココナッツのシャーベットとビターチョコレート カボスのゼリー

Petit four & Caffé o té

Petit four and coffee or tea

プチフルと

カフェ又はティー