

Menù Prestige 13 portate | 1 3皿のプレステージコース ¥19,000

Menù Selezione 6 portate 6皿のコース ¥12,000

Amuse bouche
Amuse bouche
アミューズ

Tonno con caviale e cavolfiore
Tuna with caviar and cauliflower
本鮪 キャビアとカリフラワー

Palettina ripiena di calamari
con salsa prezzemolo e pane croccante
Palettina stuffed with squid,
italian parsley sauce crispy bread
白鳥賊のパレットティーナ
イタリアンパセリのソース 香ばしいパンのクッロッカント

“HATA” con finocchio, arancia e olive disidratate
“HATA” with fennel, orange and freeze dry olives
ハタ ウイキョウとオレンジ オリーブのフリーズドライ

Agnello in crosta di mandorle tostate con polenta e
frutti rossi (o Wagyu +2500)
Lamb in almonds toast filled with polenta and red
fruits(or +2500)
トーストしたアーモンドを纏った仔羊鞍下肉 ポレンタと赤い果実
(飛騨牛フィレ肉への変更も承ります+2500)

Caramello su caramello
Caramel on caramel
キャラメル オン キャラメル

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

Amuse bouche
Amuse bouche
アミューズ

Tonno con caviale e cavolfiore
Tuna with caviar and cauliflower
本鮪 キャビアとカリフラワー

Ricci di mare con mela e sedano
Sea urchin, apple and celery
北海道産ウニ リンゴ セロリ

Palettina ripiena di calamari con salsa prezzemolo e pane croccante
Palettina stuffed with squid, italian parsley sauce crispy bread
ヤライカのパレットティーナ イタリアンパセリのソース 香ばしいパンのクッロッカント

Anguilla su purea di bambu con salsa all’aceto balsamico ed olio al pepe
Eel served with bambu, balsamic vinegar and pepper oli
鰻と筍 バルサミコ酢のソース 胡椒のオイル

“HATA” con finocchio, arancia e olive disidratate
“HATA” with fennel, orange and freeze dry olives
ハタ ウイキョウとオレンジ オリーブのフリーズドライ

Agnello in crosta di mandorle tostate con polenta e frutti rossi
(o Wagyu +2500)
Lamb in almonds toast filled with polenta and red fruits (or +2500)
トーストしたアーモンドを纏った仔羊鞍下肉 ポレンタと赤い果実
(飛騨牛フィレ肉への変更も承ります+2500)

Fragole a limone con gelato al biscotto e gelatina di vodka
Strawberries, lemon with biscuit ice cream and vodka jelly
イチゴとレモン ビスケットのジェラート ウォッカのゼリー

Caramello su caramello
Caramel on caramel
キャラメル オン キャラメル

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

Amuse bouche
Amuse bouche
アミューズ

Tonno con caviale e cavolfiore
Tuna with caviar and cauliflower
本鮪 キャビアとカリフラワー

Kruma-ebi con spaghetti di zucca e radicchio
Kuruma-ebi with pampkin spaghetti and chicory
天草産活車海老 かぼちゃのスパゲッティ ラディッキオ

Ricci di mare con mela e sedano
Sea urchin, apple and celery
北海道産ウニ リンゴ セロリ

Crema di fagioli con quinoa bieta ed infuso di funghi
White kidney beans cream, quinoa and chard with mushrooms infusion
白インゲン豆のクリーム キノアとビエータ きのこのインフュージョン

Palettina ripiena di calamari con salsa prezzemolo e pane croccante
Palettina stuffed with squid italian parsley sauce crispy bread
ヤライカのパレットティーナ イタリアンパセリのソース 香ばしいパンのクッロッカント

Spaghetti con broccoli e vongole al profumo di lime
Spaghetti with broccoli and clams flavored with lime
スパゲッティ ブロッコリと浅蜷 ライムの香り

Anguilla su purea di bambu con salsa all’aceto balsamico ed olio al pepe
Eel served with bambu, balsamic vinegar and pepper oil
鰻と筍 バルサミコ酢のソース 胡椒のオイル

“HATA” con finocchio , arancia e olive disidratate
HATA with fennel, orange and freeze dry olives
ハタ ウイキョウとオレンジ オリーブのフリーズドライ

Piccione con scorzanera e neve di vino brulé
Pigeon with salsify and vino brulé snow
フランス産小鳩の胸肉 ごぼう ヴァン・ブリュレの粉雪

Agnello in crosta di mandorle tostate con polenta e frutti rossi (o Wagyu +2500)
Lamb in almonds toast filled with polenta and red fruits (or Wagyu +2500)
トーストしたアーモンドを纏った仔羊鞍下肉 ポレンタと赤い果実
(飛騨牛フィレ肉への変更も承ります+2500)

Fragole a limone con gelato al biscotto e gelatina di vodka
Strawberries, lemon with biscuit ice cream and vodka jelly
イチゴとレモン ビスケットのジェラート ウォッカのゼリー

Caramello su caramello
Caramel on caramel
キャラメル オン キャラメル

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。