

# Appetizer

## 前菜

Pork confit and mushroom salad .....	1,400
和豚もち豚バラ肉のコンフィとマッシュルームのインサラータ	
Fresh fish carpaccio from Goto-chain of islands, Nagasaki .....	1,800
五島列島より届いた鮮魚のカルパッチョ	
Raw ham from Italy and burratina cheese .....	2,000
イタリア産生ハムとブラッティーナチーズ	
Marinade from Tasmanian salmon, honey mustard sauce .....	1,800
タスマニア産サーモンのマリネ ハニーマスタードソース	
Potage of Anno potato.....	1,400
安納芋のポタージュ	
Appetizer 4Kinds assorted .....	2,400
本日の前菜4種盛合せ	

# Homemade Pasta

## 自家製パスタ

Saffron Linguine peperoncino of salmon and spinach ..... 1,800

サーモンとホウレン草のアーリオオーリオ サフランリングイネ

Tagliatelle, chicken ragout and porcini mushroom ..... 2,000

赤鶏さつまのラグーとポルチーニ茸のタリアテッレ

Squid ink tagliolini, Crab and sea urchin sauce ..... 2,400

自家製イカスミを練り込んだタリアオリニ・ネリ ワタリ蟹とウニのソース

Black truffle “chitarra” ..... ASK

黒トリュフをふんだんに使ったキタツラ

Today’s special pasta ..... ASK

本日のスペシャルパスタ

# Main Dishes

## メイン料理

- Today's fresh fish from Goto-chain of islands, Nagasaki ..... 2,800  
五島列島より届いた本日の鮮魚
- Grilled Ibérico pork with pepper sauce ..... 3,000  
スペイン産 イベリコベジュータの網焼き 胡椒風味のソース
- Boiled beef with red wine with polenta ..... 3,000  
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 ポレンタと共に
- Roasted beef fillet with seasonal vegetables ..... 4,200  
宮崎県産霧峰牛フィレ肉のアッロースト 季節野菜を添えて
- Grilled duck breast meat from Ibaraki and foie gras pie ..... 5,200  
茨城県産 バルバリー鴨胸肉とフォアグラのパイ包み焼き(2名様)

# Dessert

## デザート

- Mont blanc with Japanese chestnut with cassis gelatoo ..... 1,200  
和栗を使ったモンブラン カシスのジェラートと共に
- Seasonal fruits compote with vanilla gelato ..... 1,200  
季節の果実を使ったコンポスタ バニラジェラートを添えて
- Patissie's special assorted dessert ..... ASK  
パティシエ特製 ドルチェミスト

# FELICITA COURSE

フェリチタコース

イルピノーロの魅力がたっぷり詰まった自慢のコースです。

7,500

## Amuse-bouche

始まりの一皿

One dish of the beginning

## Salad

長谷川農産ポットベラとセルヴァチカのインサラティーナ

Portabella mushroom and roquette salad

## Appetizer

本日の前菜3種盛合せ

Mackerel carpaccio from Goto-chain of islands, Nagasaki, torta of potatoes and horned turban

## Pasta

サーモンとホウレン草のアーリオオーリオ サフランリングイネ

Saffron Linguine peperoncino of salmon and spinach

## Fish dish

五島列島より届いた本日の鮮魚

Squid ink tagliolini, Seasonal sauce

## Main Choice

- A. スペイン産 イベリコベジョータの網焼き 胡椒風味のソース または  
Grilled Ibérico pork, pepper sauce or
- B. 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 ポレンタと共に  
Boiled beef with red wine with polenta

## Dessert

季節の果物を使ったコンポート バニラジェラートを添えて

Seasonal fruit compote with vanilla gelato

## Caffè o Tè

食後のコーヒー または 紅茶

Caffee or Tea

# FIORITA COURSE

フィオリータコース

イルピノーロの魅力がたっぷり詰まった自慢のコースです。

9,000

## Amuse-bouche

始まりの一皿

One dish of the beginning

## Salad

長谷川農産ポットベラとセルヴァチカのインサラティーナ

Portabella mushroom and roquette salad

## Appetizer

本日の前菜5種盛合せ

Assorted five kinds of appetizers of the day

## Soup

南瓜のトルテッリを浮かべたコンソメスープ

pumpkin tortelli consomme soup

## Pasta

黒トリュフをふんだんに使ったキタツラ

Black truffle "chitarra"

## Fish dish

五島列島より届いた本日の鮮魚

Today's fresh fish from Goto-chain of islands, Nagasaki

## Meat dish

宮崎県産霧峰牛フィレ肉のアッロースト 季節野菜を添えて

Roasted beef fillet with seasonal vegetables

## Dessert

和栗を使ったモンブラン カシスのジェラートと共に

Mont blanc with Japanese chestnut with cassis gelatoc

## Caffè o Tè

食後のコーヒー または 紅茶

Caffee or Tea