

UMEDA IL PINOLO

Dinner Course & Á la Carte Menu Open Hours / 17:00-23:00 (22:00 L.O.)

Cena “PASTA COUSE”

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

¥5,500

Sutuzicchino	A small dish before the appetizer 前菜前の小さな一品
Pane	Bread and olive oil during meals お食事中のパンと厳選オリーブオイル
Anti	Assortment of 3 types of appetizers 前菜3種盛り合わせ
Regalo	Seasonal regalo 季節のレガロ
Pasta	Choose from the menu メニューよりチョイス
Dolce & Caffè	Pastry chef's special dessert and after-meal drink パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “PINOLO”

ゆっくりとお楽しみ頂けるシェフお薦めのフルコースです

¥9,500

Sutuzicchino	A small dish before the appetizer 前菜前の小さな一品
Pane	Bread and olive oil during meals お食事中のパンと厳選オリーブオイル
Anti	Steamed summer vegetable terrine with French Ossetra caviar スチームした夏野菜のテリーヌ フランス産“オシェトラキャビア”を添えて
Pasta	Cold pasta “Federini” with conger eel, basil paste verde and fruit tomato sauce 冷製パスタ“フェデリーニ” 鱧 バジルのペーストヴェルデ フルーツトマトのソースで
Pasta	Ravioli and spinach with roasted corn praline and guanciale ラヴィオリ エ スピナーチ トウモロコシのブレアとグアンチャーレの炙り
Pesce	Sea bass padella with wine blanc sauce and gremolata, citrus mostarda 鱸のパデッラータ ヴェンブランソースとグレモラータ 柑橘を使ったモスタルダ
Carne	Roasted summer Ezo deer with dolce forte sauce 夏蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテソース
Dolce & Caffè	Pastry chef's special dessert and after-meal drink パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “SPECIALE”

シェフのお任せフルコース

¥12,000

当店シェフが、旬の素材を使い特別なコース料理を組み立てます。
苦手な食材等ございましたら仰ってください。

Cena “TOKUSEN”

当日仕入れた厳選食材にてご用意するフルコース

¥16,500

本日の特選食材や旬の食材を
当日一番お召し上がり頂きたいメニューでご用意致します。
内容・料理構成など、お気軽にお尋ねください。大切な方との御会食に最適です。

Á la Carte

旬の食材の持つ魅力を最大限に表現したお料理をご用意致しました

Antipasto	アンティパスト
夏のヴェルタータ プッラータチーズと共に	¥1,400
ヒラマサのカルパッチョ インサラータ仕立て パブリカとトマトのガスパチョ フェタチーズのアクセント	¥2,800
プロシュートクルードとニョッコフリット	¥2,800
スチームした夏野菜のテリーヌ 国産ニンニクのバーニャカウダソース フランス産“オシェトラキャビア”を添えて	¥2,900
カマンベールと無花果のファゴッティーノ 国産猪のラグーキャンティジャーノ ロビオラ ディ ガルバ	¥2,900

Pasta	プリモビアット
ラヴィオリ エ スピナーチ トウモロコシのブレアとグアンチャーレの炙り	¥2,600
リングイネ 柳蛸 水茄子 ストラッキーノチーズ ボンマローラソース 枝付きオレガノの香りで	¥2,700
スパゲッティーニ 縞鰯と万願寺唐辛子のアーリオ オーリオ ペペロンチーノ フレンチキャビア添え	¥2,800
自家製 南瓜のニョッキ 鴨のラグービアンコ マッシュルーム 甘長唐辛子	¥2,800
冷製 フェデリーニ 鱧 バジルのペーストヴェルデ フルーツマトのソース いくらを添えて	¥3,200
スパゲッティーニ サルディーニャ産カラスミを使ったオイルベース ペリーラとライムのアクセント	¥3,000
パスタコースのお客様でこちらをご注文の際+ ¥1,650 頂戴しております	
イカスミを練りこんだスパゲッティーニ オマールテールのアメリカヌソース	¥3,500
パスタコースのお客様でこちらをご注文の際+ ¥1,650 頂戴しております	

Secondi piatti di pesce	セコンドビアット 魚料理
赤甘鯛の鱗焼き “ズッパ ディ ペッシェ”	¥3,200
鱸のパデッラータ ヴェンブランソースとグレモラータ 柑橘のモスタルダと共に	¥3,400
アスティーチェ アツラ カタラーナ	¥4,400

Secondi piatti di carne	セコンドビアット 肉料理
ペポーゾ アツラ フィオレンティーナ	¥3,400
夏蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテソース	¥3,800
黒毛和牛のアッロースト ノルマンナソース	¥3,800
牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ”仕立て	¥5,500
ビステッカ アツラ フィオレンティーナ	¥6,800

Dolci	ドルチェ
スグロッピーノ プロセッコのジュレ添え	¥1,400
ヘーゼルナッツのクレモーズ	¥1,400
ヴェルガモットのムース	¥1,400

Formaggio	チーズ
フォルマッジミスト	¥2,000～

💧 ミネラルウォーターについて 💧

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。
当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale ガス無し サンベネデット ¥ 795

San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット ¥ 795

※ 上記価格は全て税込み表示となっております。また、別途サービス料10%を頂戴しております。