

UMEDA IL PINOLO

Dinner Course & À 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 “DEGSTAZIONE”

イルピノーロの味をお気軽にお楽しみに頂けるコースです

¥7,500

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	Atlantic salmon crudités insalata green mustard and calamansi sauce, accented with feta cheese アトランティックサーモンのクルディテ インサラータ仕立て グリーンマスタードとカラマンシーのソース フェタチーズのアクセント
Pasta	“Spaghettini” oil-based pasta with Sardinian bottarga served with lime and perilla “スパゲッティーニ” サルディーニャ産“からすみ”を使ったオイルパスタ ライムとペリーラで
Pesce	Spanish mackerel padellata green peas and pecorino cream, eggplant calabrese and pane carasau 鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆とペコリーノのクレマ 茄子のカラプレーゼとパーネカラザウ
Carne	Roasted beef fillet with Normanna sauce, chickpea farinata and new potato puree 牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータと新ジャガイモのブレア
Dolce & Caffè	Pastry chef's special dessert and after-dinner beverage 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 spring vegetable terrine with citrus vinaigrette acciugata made with domestic garlic served with French “Osetra caviar” スチームした春野菜のテリーヌ 柑橘のヴィネグレット 国産にんにくを使ったアッチュガータ フランス産“オシェトラキャビア”を添えて
Pasta	“Spaghettini infused with squid ink” Americaine sauce made with lobster tail “イカ墨を練りこんだスパゲッティーニ” オマールテールを使ったアメリカエヌソース
Pasta	“Ravioli e Spinacci” Ezo deer ragout classico with spring cabbage stofato “ラヴィオリ・エ・スピナーチ” 蝦夷鹿のラグークラッシコ 春キャベツのストファート
Pesce	Spanish mackerel padellata green peas and Pecorino cream, eggplant calabrese and pane carasau 鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆とペコリーノのクレマ 茄子のカラプレーゼとパーネカラザウ
Carne	Roasted Ezo venison with dolce forte sauce, chickpea farinata and fonduta 京都産 京鴨のアッロースト 酢橘とミニョネット リーベリンソース ひよこ豆のファリナータと新ジャガイモのブレア
Dolce & Caffè	Pastry chef's special dessert and after-dinner beverage 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。

À 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
アトランティックサーモンのクルディテ インサラータ仕立て グリーンマスタードとカラマンシーのソース フェタチーズのアクセント	¥2,800
スチームした春野菜のテリーヌ 柑橘のヴィネグレット 国産にんにくを使ったアッチュガータ フランス産“オシェトラキャビア”を添えて	¥2,900
旬彩のスフォルマティーノ 牛タンのブラザートと柑橘のヨーグルトソースで	¥2,900
鱈のミキュイ 赤玉葱のジェラート フルーツマトを使ったパンツァネッラ フランス産“オシェトラキャビア”添え	¥2,900
桜肉と自家製サルシッチャのブラチョーレ フラタッキオーネソース	¥3,100
プロシュートクルードとニョッコフリット	¥2,800

Pasta	プリモピアット
リゾット・アッラ・ボモドーロ	¥2,600
“スパゲットーニ” 桜海老のサルデッラ風 菜の花トリコッタ ポンमारローラソースで	¥2,700
“ラヴィオリ・エ・スピナーチ” 蝦夷鹿のラグークラッシコ 春キャベツのストファート	¥2,800
トルテッリーニ・イン・ブロード	¥2,800
“自家製シラテッリ” 真蛸のラグーとチェリートマト 春菊のベースト・ヴェルデ	¥2,900
“スパゲッティーニ” サルディーニャ産“からすみ”を使ったオイルベース ライムとペリーラで	¥3,000
<small>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</small>	
“イカ墨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エヌソース	¥3,500
<small>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</small>	

Secondi piatti di pesce	セコンドピアット 魚料理
鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆とペコリーノのクレマ 茄子のカラプレーゼとパーネカラザウ	¥3,200
金目鯛のヴェネツィアンフリット プロデッタートソース ウチェレッティとホワイトアスパラガス	¥3,500
有頭オマール1尾のパデッラータ アメリカエヌソース サルディーニャの小さなパスタ“フレゴラ・サルダ”添え	¥5,500

Secondi piatti di carne	セコンドピアット 肉料理
京都産 京鴨のアッロースト 酢橘とミニョネット リーベリンソース	¥3,600
黒毛和牛のアッロースト ノルマンナソース	¥4,200
牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き“ロッシーニ” ノルマンナソース	¥5,500
ビステッカ アッラ フィオレンティーナ	¥6,800

Dolci	ドルチェ
ティラミス ヴェネツィアーノ	¥1,400
キウイのムースと自家製キウイジェラート ホワイトチョコレートソース	¥1,400
トルタ・パラディーゾ 苺とマスカルポーネのジェラート	¥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 ¥ 759

San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット ¥ 759

※ 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。