

UMEDA IL PINOLO

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

Pasta course

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

4,800

Pane della casa e olio イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで

Stuzzichino お食事前の小さな一皿

Antipato misto 旬の前菜盛り合わせ

Pasta お好みのパスタをメニューより一皿お選び頂けます

Dolce リコッタチーズのカッサータ

Caffè o Te e Piccola Pasticcieria 食後のお飲み物と焼き菓子

Pinolo course

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

6,800

Pane della casa e olio イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで

Stuzzichino お食事前の小さな一皿

Antipasto 馬肉のプロシュットコット 苦味野菜と夏みかんのコンポート

Zuppa 季節のスープ

Pasta 鮑とホワイトアスパラガスのパセリバターソース
穂紫蘇のアクセント 生パスタ “タリオリーニ”

Carne A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェットイーネ
オリーブとカルチョーフィのソース

Dolce ダークチェリーのティラミス

Caffè o Te e Piccola Pasticcieria 食後のお飲み物と焼き菓子

Il Menu Consiglio dello Chef

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

8,800

Pane della casa e olio イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで

Stuzzichino お食事前の小さな一皿

Antipasto 生ハムの王様 “クラテッロ”と
旬のフルーツのインサラータ仕立て

Pesce 豪快オマール海老のロースト
そのビスクのトマトソース

Pasta ブッラータチーズとペストジェノベーゼ テスタローリー

Pasta ハマグリとカラスミのペペロンチーノ
生パスタ “タリオリーニ”

Carne 特選牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ”
イタリア産赤ワインソース

Dolce フランボワーズのトルタカブレレーゼ

Caffè o Te e Piccola Pasticcieria 食後のお飲み物と焼き菓子

食材のご変更、ご要望がございましたら、お気軽にお申し付けください

Menu Consiglio dello Chef

シェフ独り占めコース

11,000～

本日の特選食材や旬の食材を

お客様のお好みに合わせてご用意致します。

内容・料理構成など、お気軽にお尋ねください。

大切な方とのご会食に最適です。

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

Zuppa di Stagione

季節のポタージュ1,000

Terrina di Verdure con Caviale

春野菜のスチーム テリーヌ仕立て キャビアとパールオリーブ添え1,800

Carpaccio d’Orata con Bottarga

桜鯛のカルパッチョ サルデーニャ産カラスミを散らして1,900

Precotto di Salmone Salsa Rafano

北海道産 桜鱈のプレコットと鱈子 西洋わさびのソース1,900

Prosciutto Cotto di Cavallo

馬肉のプロシュットコット 苦味野菜と夏みかんのコンポート2,000

Insalata di Frutta e Prosciutto Culatello

生ハムの王様 “クラテッロ”と旬のフルーツのインサラータ仕立て2,000

Primo Piatto パスタ

“Tagliolini” con Orecchia e Asparagi Bianchi

鮑とホワイトアスパラガスのパセリバターソース 穂紫蘇のアクセント 生パスタ “タリオリーニ”2,500

Spaghetti di Nero con Astice

オマール海老とそのビスクを使ったトマトソース イカスミを練り込んだスパゲッティ2,800

Linguine alla Cacio e Pepe con Coniglio e Porcini

仔ウサギと新ゴボウ、ボルチーニ茸のカーチョ・エ・ペペ ほうれん草を練り込んだ “リングイネ”2,400

Anelli con Maiale e Verdure

黒豚と春野菜のボリリート グラノアルソのアネッリ2,300

Testaroli alla Genovese con Formaggi Burrata

ブッラータチーズとペストジェノベーゼ テスタローリー2,400

Secondo Piatto “Pesce” メインディッシュ お魚料理

Acqua Pazza con Clam e Pesce “MEBARU”

北海道産 メバルとハマグリを使ったアクアパッツァ3,500

Secondo Piatto “Carne” メインディッシュ お肉料理

Saltato di Maiale

骨付き乳飲み仔豚とスカモルツァアファミカータのピッツァイオーロ風 (160g)3,200

Arrosto d’Anatra

フランス産マグレカナルの松の実ロースト 白ワインとケッパーのソース (120g)3,400

Filletto di Manzo Arrosto

オーストラリア産牛フィレ肉のロースト 長期熟成バルサミコソース (120g)3,400

Fettine di A4 rango Coscia di Manzo

A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェットイーネ オリーブとカルチョーフィのソース (90g)3,500

“Rossini” Salsa di Vino Rosso

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ” イタリア産赤ワインソース (60g)3,700