

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 前菜4種盛り合わせ

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 ヘーゼルナッツのパンナコッタ

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 生ハムの王様クラテッロとフルーツマト 赤肉メロンのミスト
タスマニア産粒マスタードのヴィネグレット

Zuppa 季節のスープ

Pasta 紀伊水道の鰯と万願寺唐辛子のペペロンチーノ キタツラ
サルディーニャ産カラスミと共に

Carne A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェッティーネ
長期熟成バルサミソース

Dolce クラシックなティラミス

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 帆立貝のスフォルマート 生ボタン海老とキャビアのタルターラ

Pasta 生雲丹とクリームスイカの冷製フェデーリーニ
ペリーラを散りばめて

Pasta ホロホロ鶏とジロール茸のラグー
香草とスパイスを練り込んだパッパルデッレ

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

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 トルタカプレーゼ

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

当日一番お召上がり頂きたいメニューをご用意致します。

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 di Estate

夏野菜のスチーム テリーヌ仕立て キャビア添え1,800

Carpaccio di Pesce

本日の鮮魚のカルパッチョ サルデーニャ産カラスミを散らして1,900

Prosciutto di “Culatello” con Pomodori di Frutta e Nebbia di Melone Rosso

生ハムの王様クラテッロとフルーツマト 赤肉メロンのミスト タスマニア産粒マスタードのヴィネグレット 2,000

Sformato di Pettini con Gamberi

帆立貝のスフォルマート 生ボタン海老とキャビアのタルターラ 2,000

Pate de Champagne con Salsa Vincotto Fichi e Composta Frutta

鴨肉のパテ・ド・カンパーニュ イチジクのヴィンコットソース 旬の果物のコンポートと共に 2,000

Primo Piatto パスタ

Ravioli Farciti con Noci di Burro Zucca e Mascarpone

バターナッツカボチャとマスカルポーネチーズを詰めたポレンタ生地の子ビオリ セージバターとヴィンコットソース 2,000

Fedelini Freddo di Riccio di Mare

生雲丹とクリームスイカの冷製フェデーリーニ ペリーラを散りばめて 2,400

Chittalla di Luccio Grogoso

紀伊水道の鰯と万願寺唐辛子のペペロンチーノ キタツラ サルディーニャ産のカラスミと共に 2,400

Pappardelle di Faraona e Funghi Girolle

ホロホロ鶏とジロール茸のラグー 香草とスパイスを練り込んだパッパルデッレ 2,400

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

Secondo Piatto “Pesce” メインディッシュ お魚料理

Griglia d’Orata

甘鯛の鱗焼き 旬野菜とサフランリゾット 3,500

Secondo Piatto “Carne” メインディッシュ お肉料理

Lo Stile Romano Cacciatore di Agnello

仔羊のローマ風カチャトーラ 夏野菜のカポナータを添えて (180g) 3,200

Griglia di Mangalica di Maiale

ハンガリー産 国宝マンガリッツァ豚と旬野菜のグリッリア (140g) 3,200

Fettine di A4 rango Coscia di Manzo

A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェッティーネ 長期熟成バルサミソース (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 (90g) 3,900

Arrosto di A5 rango Manzo Nero Giapponese Filetto di Carne

A5ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト ビスタチオのクロス仕立て ボルト酒ソース (80g) 4,500

※上記の価格は全て税抜き表示となっております。別途500円をコベルト（席料）として、また、別途サービス料10%を頂戴しております。ご了承くださいませ。