

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 前菜の盛り合わせ

Zuppa 季節のポタージュ

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 パティシエ特製ドルチェ

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 スチームした冬野菜のテリーヌ キャビア添え

Antipasto オマール海老のペニエフリット アメリケーヌソース

Pasta カカオを練り込んだバッパルデッレ
猪と黒キャベツのラグーソース

Carne ハンガリー産チェリバリー鴨のロースト 赤ワインソース
洋梨のマルメラータ添え

Dolce パティシエ特製ドルチェ

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 鴨肉のバテ・ド・カンパーニュ

Antipasto 牡蠣とあおさのリゾット

Pasta 白蛤とズワイガニのベスカトーレビアンコ パベッティーネ

Pesce 豪快!頭付きオマール海老のボワレ アメリケーヌソース

Carne A5ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト マルサラ酒のソース

Dolce パティシエ特製ドルチェ

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

Terrina di verdure al vapore inverno con prosciutto crudo di San Daniele

スチームした冬野菜のテリーヌ サンダニエーレ産生ハムを添えて.....2,000

Mille-feuille-come cotoletta di tonno guancia carne e formaggio Cheddar con salsa di checca

マグロホホ肉とチェダーチーズのコトレッタ ミルフィーユ仕立て ケッカソース.....2,000

Francese stile country patè d'anatra con tartufo nero e mostarda

鴨肉のバテ・ド・カンパーニュ 黒トリュフと洋梨のマルメラータを添えて2,000

Carpaccio di tonno medio-grassi con caviale e salsa di avocado

中トロのカルパッチョ キャビアを添えて アボカドソース.....2,400

Kramer di milt e rape con riccio di mare

白子と熊のクレーマ 生ウニを乗せて.....2,400

Primo Piatto パスタ

Agnolotti del budino con purè di topinambur e salsa di burro e salvia

アニョロッチェ・デル・プリン トピナンプールピューレとセージバターソース2,400

Cacao-impastata Pappardelle al sugo di cinghiale e cavolo nero

カカオを練り込んだバッパルデッレ 猪と黒キャベツのラグーソース2,400

Bavettine di Pescatore Bianco con bianca vongole e gamberetti dal Mozambico

白蛤と甘海老のベスカトーレビアンコ パベッティーネ2,500

Pici di salsa di pomodoro con gamberi di Omar

オマール海老とそのピスクを使ったトマトソース 生パスタ ピチ.....2,800

Secondo Piatto “Pesce” メインディッシュ お魚料理

Acquapazza di gallinella

ホウボウのアクアパッツァ3,400

Secondo Piatto “Carne” メインディッシュ お肉料理

Arrosto di carne posteriore di un cervo giapponese con salsa di vino rosso e lampone

蝦夷鹿の背肉のロースト 赤ワインソース ラズベリーの香り3,400

Arrosto di Cherry Barry Duck con salsa di mirtillo e fragola

チェリバリー鴨のロースト ブルーベリーと苺のソース.....3,400

Tagliata di A4 ordinati carne di coscia con Kramer di aceto balsamico invecchiato e rafano

A4ランク黒毛和牛モモ肉のタリアータ 15年熟成バルサミコとレフォールのクレーマ.....3,500

Brasato di manzo giapponese nero con polenta

黒毛和牛のブラザート ポレンタを添えて3,500

Rossini con 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 赤ワインソース3,700

※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。