

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
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 Pasticciera	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	春野菜のスチーム テリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハム添え
Antipasto	国産ホワイトアスパラのミラノ風 リッコタサラータ
Pasta	バベッティーニ オマール海老とそのビスクを使ったソース
Carne	鴨胸肉のアッロースト 黒糖を使ったバルサミコソース
Dolce	パティシエ特製ドルチェ
Caffè o Te e Piccola Pasticciera	食後のお飲み物と焼き菓子

上記の価格は全て税抜き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。ご了承くださいませ。

Tax is not included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Speciale

ゆっくりとお楽しみ頂けるシェフお薦めのフルコース

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 桜肉のカルパッチョ 牡蠣のアイヨリ クレソン シャンピニオンのインサラータ添え

Pasta マンチーニ社“スパゲットーニ” 蛤とカラスミのソース

Pasta 烏賊墨を練り込んだラビオリ チェリートマトとホタルイカのソース

Pesce 鱈のズッパ仕立て フィオレンティーナ

Carne 和牛ランプ肉のアッロースト フォアグラのポルト酒ソテーを添えて

Dolce パティシエ特製ドルチェ

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

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、当日一番お召し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。大切な方との御会食に最適です。

上記の価格は全て税抜き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。ご了承くださいませ。

Tax is not included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Antipasti

アンティパスト

Seasonal carpaccio.

季節のカルパッチョ 2,100

Steamed spring vegetables with raw ham from San Daniele

春野菜のスチーム テリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハムを添えて 2,100

Grilled domestic beef heart. Spring vegetables salad with pecorino romano

国産牛ハツのグリッリャ 春野菜のインサラータとペコリーノ・ロマーノ 2,100

Bruschetta with Baccala Mantecato and caviar from Italy. Crispy seasonal onions

バッカラマンテカートとイタリア産キャビアのブルスケッタ 新玉ネギのクロッカント 2,100

Milanese domestic asparagus with raw sea urchin

国産ホワイトアスパラのミラノ風 生ウニと共に 2,100

上記の価格は全て税抜き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。ご了承くださいませ。

Tax is not included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Primo

プリモピアット

Ravioli kneaded squid ink “Ikasumi” with sauce made with cherry tomatoes and firefly squids
烏賊墨を練りこんだラビオリ チェリートマトとホタルイカのソース 2,400

Tayarin, thin noodles from Piemonte, with ragout made of rabbit meat and rosemary
ピエモンテ州の細麺“タヤリン”で ローズマリー香るウサギのラグー 2,400

Risotto made with Valpolicella. Strawberries and framboises are on top
ヴァルポリチェッラワインのリゾット フラーゴラとランポーネ 2,400

Linguini with abalones and dried mullet roe from Sardinha. Sea lettuce tuile aside
鮑とサルデーニャ産カラスミのオイルソース リングイネ あおさのチュイールを添えて 2,500

Babettini Tomato sauce using Omar shrimp and its bisque
バベッティーニ オマール海老とそのビスクを使ったソース 3,000

パスタコースでこちらをご注文の場合、コース料金に+600円(税サ別)を頂戴しております。

Secondo

セコンドピアット

Pesce

Baked Spanish mackerel in parcel with a plum, a piece of a citrus sudachi and balsamic vinegar
鱈のカルトッチョ 梅とすだち バルサミコのアクセント 3,500

Carne

Low temperature heated squab with cashew nuts cream and sauce made from squab broth
鳩の低温調理 カシューナッツのクレマとスーゴ・ディ・ピッチョーネ 3,400

Roasted veal round. Sauce made of scotch whisky and honey. Crispy seasonal onion Cream
仔牛もも肉のアッロースト スコッチウイスキーとハチミツのソース新玉ネギのクレマ 3,400

Grilled lamb with espuma made from mascarpone and polenta, and mustard sauce
仔羊のグリッリャ マスカルポーネとポレンタのエスプーマ マスタードソース 3,400

Roast beef using A4 ranked top sirloin butt from Japanese Black
A4ランク黒毛和牛ランプ肉のローストビーフ サルサプレッツェーモロ 3,500

Stack baking of a cow fillet and foie gras Rossini Black truffle and sauce of red wine
牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き ロッシーニ 黒トリュフと赤ワインのソース 3,700

Pasta course

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

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

Zuppa

季節のポタージュ

Pasta

お好みのパスタを下記メニューより一皿お選び頂けます

Ravioli kneaded squid ink “Ikasumi” with sauce made with cherry tomatoes and firefly squids
烏賊墨を練りこんだラビオリ チェリートマトとホタルイカのソース

Tayarin, thin noodles from Piemonte, with ragout made of rabbit meat and rosemary
ピエモンテ州の細麺“タヤリン”で ローズマリー香るウサギのラグー

Risotto made with Valpolicella. Strawberries and framboises are on top
ヴァルポリチェッラワインのリゾット フラワーゴラとランポーネ

Linguini with abalones and dried mullet roe from Sardinha. Sea lettuce tuile aside
鮑とサルデーニャ産カラスミのオイルソース リングイネ あおさのチュイールを添えて

Babettini Tomato sauce using Omar shrimp and its bisque
バベッティーニ マール海老とそのビスクを使ったソース

❖パスタコースでこちらをご注文の場合、コース料金に+600円(税サ別)を頂戴しております。

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Caffè o Te e Piccola Pasticceria

食後のお飲み物と焼き菓子