

Cielo Course

シエロコース 5,500

Stuzzichino

ひとくちのお楽しみ

Small Dish

Antipasto

本日の前菜 3種盛り合わせ

Today's Appetizer Plate (3 kinds)

Primo Piatto

国産牛とポルチーニ茸のトマトラグーボローニャ風 スパゲッティ

Spaghetti Bolognese with Japanese Beef & Porcini in Tomato Ragout

Secondo Piatto ※お好きなメインディッシュをお選びください

A. 本日鮮魚のサルタート

Sauteed Today's Fish

B. 銘柄豚ロース肉のグリル タスマニア産マスタードソース

Grilled Pork with Tasmanian Mustard Sauce

C. 伊達鶏もも肉のコンフィ 赤ワインとブラッドオレンジソース

Confit of Chicken with Red Wine & Blood Orange Sauce

Dolce

季節のデザート

Seasonal Dessert

Terrazzo Course

テラッツォコース 7,000

Stuzzichino

ひとくちのお楽しみ

Small Dish

Antipasto

メバチマグロのタリアート 新玉ねぎのソース

Tagliata of Big Eye Tuna with Onion Sauce

Zuppa

新じゃがいもと春キャベツのポタージュ

Potage of Potato & Cabbage

Primo Piatto

シェフのおすすめパスタ

Today's Special Pasta

Secondo Piatto

オマール海老とホタテのグリル サフラン風味のソース

Grilled Lobster & Scallop with Saffron Sauce

宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース トリュフ風味

Roasted Beef Fillet with Red Wine Sauce & Truffle Flavor

Dolce

- パティシエからの贈りもの - 本日のおすすめドルチェ

Today's Special Dessert

Antipasto Freddo

冷菜

伊達鶏と半熟卵のシーザーサラダ Caesar Salad with Chicken & Half-boiled Egg	1,300
旬野菜とパンチェッタのミモザサラダ バルサミコ風味 Mimosa Salad with Fresh Vegetable & Pancetta	1,300
メバチマグロのタリアータ 新玉ねぎのソースで Tagliata of Big Eye Tuna with Onion Sauce	1,700
鮮魚のカルパッチョ シチリア産レモンのドレッシング Fresh Fish Carpaccio with Sicilian Lemon Dressing	1,400
フルーツマトと水牛モッツァレラのカプレーゼ Caprese with Fruit Tomato & Mozzarella Buffalo	1,600
鶏白レバーとフォアグラのフォンダン ベリーソース添え Fondant of Chicken Liver & Foie-gras with Berry Sauce	1,600
14ヵ月熟成 パルマ産生ハム Prosciutto 14 years Aging	1,800
前菜5種盛り合わせ Appetizer Plate (5 kinds)	2,200
チーズ5種盛り合わせ Cheese Plate (5 kinds)	2,800

Antipasto Caldo

温菜

桜海老と旬野菜のアヒージョ バゲット添え Ajillo with Sakura Shrimp & Fresh Vegetable with Baguette	1,100
新じゃがいもと春キャベツのポタージュ Potage of Potato & Cabbage	1,200
ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussel in White Wine	1,300

Pizza

ピッツァ

マルゲリータ Margherita 水牛モッツアレラ、トマトソース、バジル、グラナパダーノ	1,500
マリナーラ Marinara トマトソース、ミニトマト、オレガノ、ニンニク、アンチョビ	1,200
プロシュート エ ルッコラ Prosciutto e Rucola モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ	1,700
クアトロフォルマッジ Quattro Formaggi モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、グラナパダーノ	2,000
ドン サルヴォ Don Salvo モッツアレラ、トマトソース、ミニトマト、バジル、リコッタ、サラメピカンテ	2,100
ビスマルク Bismarck モッツアレラ、トマトソース、パンチェッタ、アスパラ、卵、グラナパダーノ	1,600

Primo Piatto

プリモピアット

活あさりと春キャベツのペペロンチーノ 磯の香り スパゲッティ Spaghetti Peperoncino with Fresh Clam & Cabbage	1,700
ホタルイカと菜の花の ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata with Firefly Squid & Canola Flower	1,500
国産牛肉とポルチーニ茸のトマトラグーボローニャ風 スパゲッティ Spaghetti Bolognese with Japanese Beef & Porcini in Tomato Ragout	1,600
貝類のペスカトーレ リングイネ Linguine Pescatore with Shellfish	2,300
伊達鶏と旬野菜のラグー 軽いクリームソース タリアテッレ Tagliatelle with Chicken & Fresh Vegetable Ragout in Cream Sauce	1,600
本日のパスタ Today's Special Pasta	ASK

Secondo Piatto

セコンドピアット

Pesce

ペッシエ - 魚料理 -

本日の鮮魚 サルタート 季節のソースで 2,200
Sauteed Fresh Fish with Seasonal Sauce

オマール海老とホタテのグリル サフランクリームソース 2,400
Grilled Lobster & Scallop in Saffron Cream Sauce

Carne

カルネ - 肉料理 -

伊達鶏もも肉のコンフィ 赤ワインとブラッドオレンジのソース 2,400
Confit of Chicken with Red Wine & Blood Orange Sauce

アンガス牛のビステッカ オニオンソース 3,200
Angus Beef Steak with Onion Sauce

銘柄豚ロース肉のグリル タスマニア産マスタードソース 2,200
Grilled Pork Loin with Tasmanian Mustard Sauce

宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース 4,600
Roasted Beef Fillet with Red Wine Sauce

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ” トリュフ香る赤ワインソース 6,000
“Rossini” Beef Fillet & Foie-gras with Truffle & Red Wine Sauce

Dolce

ドルチェ

自家製ティラミス Homemade Tiramisu	800
パンナコッタ 季節フルーツのマチェドニア Panna Cotta with Fruit Macedonia	700
バイクドチーズケーキ 季節のジェラート添え Baked Cheese Cake with Seasonal Gelato	950
ガトーショコラ バニラアイス添え Gateau au Chocolat with Vanilla Ice Cream	900
ジェラートミスト Gelato Misto	850
ドルチェミスト Dolce Misto	1,400
季節のケーキ Seasonal Cake	ASK

Coffee & Tea

カフェ

コーヒー (ホット/アイス) Coffee	650	フレーバーティー Flavored Tea	700
エスプレッソ Espresso	500	- マスカットワインティー Muscat Wine Tea	
エスプレッソ ダブル Espresso Doppio	700	- アプリコット Apricot Tea	
カプチーノ Cappuccino	700	- 季節のフレーバーティー Seasonal Flavored Tea	
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced Tea	650	ハーブティー Non Caffeine Herbal Tea	700
		- ローズヒップピーチ Rosehip & Peach	
		- カモミールジンジャー Chamomile & Ginger	
		- レモンミント Lemon & Mint	
		- 林檎のルイボスティー Apple Rooibos	