



Aria

アリア

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

*

マグロと茄子のテリーヌ キャビアを添えて

*

国産牛のリピエーノ トラパネーゼソース

*

キタツラ 茸のトリュフォーラティ
(+2,500円でトリュフをお付けできます。)

*

ウーヴァ エ ヴィーノ

*

メイン料理を1つお選びください

本日の魚のグラチネ ベルモットソース

又は

(+3,000円でオマールエビのグラチネに変更致します。)

*

栗のカスタニャチョ風ティラミス

*

コーヒー/和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

10,500

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Sole

ソーレ

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

*

マグロと茄子のテリーヌ キャビアを添えて

*

国産牛のリピエーノ トラパネーゼソース

*

キタッラ 茸のトリュフォーラーティ
(+2,500円でトリュフをお付けできます。)

*

本日の魚のグラチネ ベルモットソース

*

ウーヴァ エ ヴィーノ

*

国産牛とセロリアックのロースト 赤ワインソース

*

栗のカスタニャチョ風ティラミス

*

コーヒー/和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

14,000

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Terra

テッラ

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

*

マグロと茄子のテリーヌ キャビアを添えて

*

国産牛のリピエーノ トラパネーゼソース

*

キタッラ 茸のトリュフォーラーティ
(+2,500円でトリュフをお付けできます。)

*

本日の魚とホタテのグラチネ ベルモットソースと黒トリュフ

*

ウーヴァ エ ヴィーノ

*

国産牛フィレとセロリアックのロースト 赤ワインソース

*

栗のカスタニャチョ風ティラミス

*

コーヒー/和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

17,500

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。



アラカルト

アラカルト

前菜

オリーブ盛り合わせ
950

チーズ盛り合わせ
2,800

ポテトフライ トリュフ風味
1,600

切りたて生ハム
2,000

モッツアレラのグリーンサラダ
1,700

パスタ & リゾット

ボロネーゼ スパゲッティーニ
3,500

ポモドーロ スパゲッティーニ（オルトラーナ）
3,500

ゴルゴンゾーラ ペンネ
3,200

モッツアレラとフルーツマト リンゲイネ
3,500

サウザンドハニー リゾット
3,200

トリュフ リゾット
6,200

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。
※当レストランではイタリア産米を使用しております。

メインディッシュ

野菜のグリル盛り合わせ バルサミコソース
3,600

ブイヤベース
4,000

本日の魚のポワレ
3,400

オマールグリル
5,600

とり肉のコンフィ
3,400

仔羊ロースト
4,400

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
4,400

黒毛和牛フィレのロースト
120g : 13,500

240g : 26,000

デザート

ジュレドマスカット
1,500

栗のカスタニャチョ風ティラミス
1,500

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。
※当レストランではイタリア産米を使用しております。

