

Semi

セーミ

《平日限定》

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

*

生ハムとポーチドエッグ カボチャのブルーテ仕立て
(+2,500円でトリュフをお付けできます。)

*

シラスと青柚子のスパゲッティーニ

*

ジュレドマスカット

*

コーヒー / 和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

3,800

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。

Stelo

ステーロ

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

*

生ハムとポーチドエッグ カボチャのブルーテ仕立て
(+2,500円でトリュフをお付けできます。)

*

シラスと青柚子のスパゲッティニ

*

メイン料理を1つお選びください

タラのピルピル ムール貝とオリーブのコンディメント

又は

国産豚のカツレツ ズッキーニとオルツォ麦のレモンソース

又は

(+3,500円で黒毛和牛のフィレ 本日の仕立てに変更致します。)

*

ジュレドマスカット

*

コーヒー / 和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

5,500

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。

Foglia

フォリア

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

*

生ハムとポーチドエッグ カボチャのブルーテ仕立て
(+2,500円でトリュフをお付けできます。)

*

国産牛のリピエーノ トラパネーゼソース

*

茸のトリュフオラーティ スパゲッティニ

*

タラのピルピル ムール貝とオリーブのコンディメント

*

メインのお肉料理を1つお選びください

国産豚とセロリアックのロースト 赤ワインソース

又は

(+3,500円で黒毛和牛のフィレ 本日の仕立てに変更致します。)

*

ジュレドマスカット

*

コーヒー / 和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

10,000

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。



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トマト 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。

