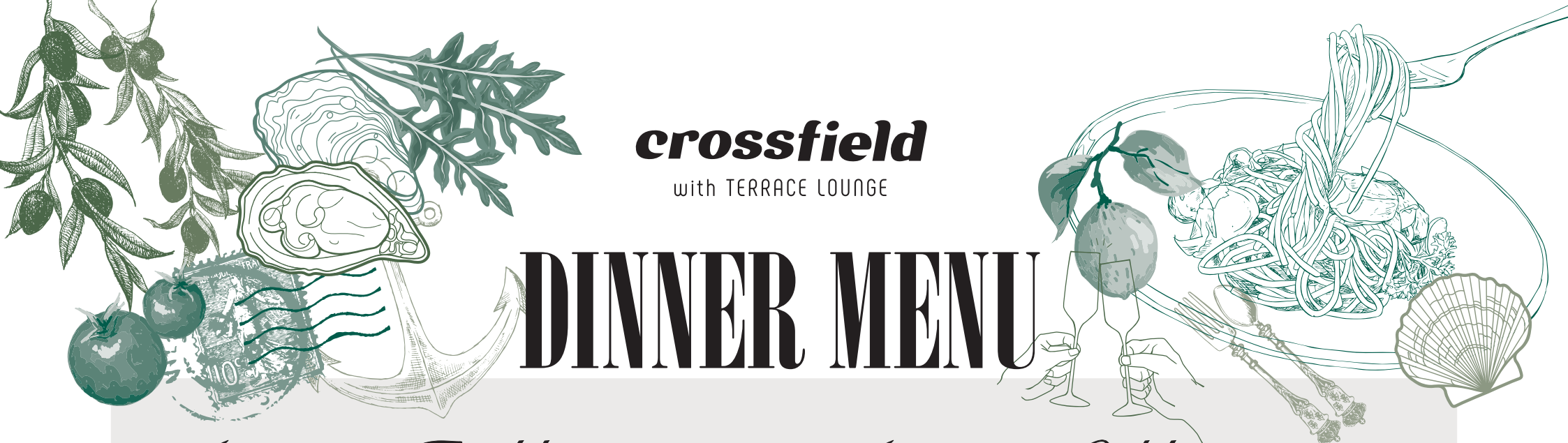




Antipasto Freddo - 冷たい前菜 -

Marinated Venetian Sardines and zucchini involtini ヴェネツィア風イワシのマリネと ズッキーニのインボルティーニ	1,200
Homemade smoked salmon and orange bruschetta 自家製スモークサーモンとオレンジのブルスケッタ	1,400
White wine marinade with Prosciutto ham, eggplants, and paprika プロシュート生ハムと茄子、パプリカの白ワインマリネ	1,250
Wagyu Beef aitchbone Tagliata in the Tuscan Style 和牛イチボのタリアータ トスカーナ風	1,600
Seafood Affettato with potherb salsa 鮮魚のアフェッタータ 香味野菜サルサ	1,600
Tuna and avocado tartar with lemon cream マグロとアボカドのタルタル レモンクリーム添え	1,400
Charcuterie Assortment 明石タコのアフォガード	1,500
Antipasto misto アンティパストミスト	1,880
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,880
Charcuterie Assortment サルメディア盛り合わせ	1,880

Pasta & Risotto - パスタ & リゾット -

Aglia olio with whitebait しらすのアーリオオーリオ	1,200
Rare-grain millet risotto with Hokkaido Hanasaki crab, served with wasabi-infused tobiko 北海道産 花咲蟹の稀少雑穀米リゾット 山葵香るとびっ子添え	1,350
Fresh pasta from Awaji Island Tomato spaghetti with mackerel and Tennoji turnips 淡路の生パスタ サンマと天王寺蕪のトマトスパゲティ	1,500
Risotto with Osaka mushrooms and chicken Milanese style 大阪産キノコと鶏肉のリゾット ミラノ風	1,700
Handmade Tajarin Pasta with Light Domestic beef Ragout 手打ちパスタ `タヤリン` 国産牛の軽いラグー	1,800
Fresh pasta tagliatelle from Awaji Island tomato and blue crab cream sauce 淡路の生パスタタリアテッレ 渡り蟹のトマトクリームソース	2,000
Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce 贅沢ラザニア トリュフクリームソース	2,200
Homemade Bacon and Porcini Mushroom Pasta Carbonara Flavored with Truffles 自家製ベーコンとボルチーニのカルボナーラ トリュフの香り	2,350

Insarata - サラダ -

Carefully selected vegetables and Akashi octopus alla Luciana with salsa bagna cauda 厳選野菜と明石タコのルチャーナ サルサバーニャカウダ	1,350
Octopus and celery salad タコとセロリのサラダ	1,400
Caesar salad with parmigiano-reggiano and pecorino cheese パルメジャーノレッジャーノと ペコリーノチーズのシーザーサラダ	1,500
Yamaguchi Farm Organic Vegetable and Seafood Insalata 山口農園の有機野菜と魚介のインサラータ	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

Antipasto Caldo - 温かい前菜 -

Whole Awaji island roast ripieni 淡路島産丸ごとローストのリピエーリ	950
Parma-style eggplants and mozzarella cheese ナスとモッツアレラチーズのパルマ風	1,500
Fritto misto of seasonal seafood and vegetables 季節の魚介と野菜のフリットミスト	1,600
<u>Zuppa</u> - スープ -	
Sweet potato potage, bruschetta with raw ham and ricotta cheese 安納芋のポタージュ 生ハムとリコッタチーズのブルスケッタ	1,200
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,480

Carne - 肉料理 -

Black Angus Beef Carbonade with Polenta Fritta ブラックアングス牛のカルボナーデ ポレンタフリット	3,300
Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 子牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
Grilled Japanese Beef Prepared in the Style of the Day 国産牛のグリル その日のスタイルで	ask
Veneto-Style Grilled Lamb with Peverada Sauce ヴェネト風仔羊のグリル ペヴェラーダソース	2,700
Grilled black angus beef: 1 pound portion ブラックアングス牛の1ポンドグリル	4,590

Pesce - 魚料理 -

Kadaif-wrapped sea bream with paprika sauce 鯛のカダイフ巻き パプリカソース	1,600
Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,600
Fish soup with lobster and seasonal seafood オマールエビと季節魚介のズッパディペシェ	ask

Dolce - デザート -

Mousse with 2 Types of Berries and a Tofu Sorbet 2種のベリームースと豆乳のソルベ	900
Yogurt Panna Cotta with Limoncello Macedonia Fruit Salad ヨーグルトパンナコッタとリモンチェッロのマチェドニア	900
Pistachio and berry meringata ビスタチオとベリーのメリンガータ	1,000
Shibukawa Chestnut and Apricot Chocolate Mont Blanc 渋川栗とアブリコットのショコラモンブラン	950
Dessert of the day 本日のドルチェ	1,100