

# DINNER MENU

## Seasonal Course 6,000yen

Antipasto	寒鰯と季節野菜のカルパッチョ
Vellutata	蕪のポタージュ お茶と昆布の香り
Pasta	自家製サルシッチャと芽キャベツのタリオリーニ

Pesce	鱈のポワレ 白ワインソース
Carne	神戸ポークのグリッリア キャベツのファルシ
Dolce	チョコと醤油のエスプーマ
Cafe	コーヒー or 紅茶

## Antipasto Freddo - 冷たい前菜 -

Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and 5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce サーモンのカルパッチョ ローストパプリカと5種スパイスのハリッサ バジルとグreekヨーグルトのソース	1,600
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
Antipasto misto アンティパストミスト	2,000
Caprese with Italian Burrata and Seasonal Fruits with Homemade Shiso Genovese イタリア産ブラータと季節のフルーツのカプレーゼ 自家製大葉ジェノベーゼ	2,000
Japanese Black Wagyu Aitchbone and Sea Urchin Tagliata 黒毛和牛イチボと雲丹のタリアータ	2,200

## Zuppa - スープ -

Today's Potage Soup : Jamón Serrano Ham and Ricotta Cheese Bruschetta 本日のポタージュ ハモンセラーノとリッコター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
Kinki Vegetable and Sake Lees Acquacotta 近畿野菜と酒粕のアクアコッタ	1,500

## Insalad - サラダ -

Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing フレッシュ カーリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

## Dolce - デザート -

Today's Gelato 本日のジェラート	600
Crème Brûlée クリームブリュレ	800
Cappuccino with Brown Sugar and Hazelnut カプチーノ 黒糖とヘーゼルナッツ	1,000
Tiramisu ティラミス	1,200
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	900

## Antipasto Caldo - 温かい前菜 -

Spicy Jerk Chicken with Okutanba Chicken, Crispy Hokkaido Inca Potatoes, and Greek Yogurt 奥丹波鶏のスパークシージャークチキン 北海道インカのクリスピーポテトとグreekヨーグルト	1,500
Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Dipping Sauce 季節野菜のバーニャカウダー	1,600
Fritto Misto フリットミスト	2,500

## Pesce - 魚料理 -

Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,600
Fatty hairtail fish with boscaiola in dashi stock 太刀魚のロートロ 出汁の効いたボスカイオーラ	2,800
Lightly Seared Alfonsino with Spiced Bell Pepper Sauce 軽く炙った金目鯛 スパイス香るパプリカソース	2,800

## Carne - 肉料理 -

Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze 国産チキンのハニージンジャーグレイズ	2,400
Roast Lamb with Crown Daisy Salsa Verde 仔羊のロースト 春菊のサルサヴェルデ	2,800
Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
Domestic Beef Tenderloin Cutlet with Red Cabbage and Beet Marinade, Red Wine Sauce 国産牛フィレ肉のビーフカツレット レッドキャベツと ビーツのマリネ 赤ワインソース	4,500
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	4,500

## Pasta&Risotto - パスタ&リゾット -

Spaghetti Alle Vongole in Bianco ボンゴレビアンコ	1,400
Three Cheese Lasagna 3種のチーズラザニア	1,600
Hiyoshi Pork and Zucchini Tomato Risotto 日吉豚とズッキーニのトマトリゾット	1,600
Kobe Pork Milanese Genovese with Grilled Miso Risotto 神戸ポークのミラノ風ジェノベーゼ 焼き味噌のリゾット	1,600
Parmigiano reggiano and gorgonzola cheese risotto パルミジャーノレッジャーノとゴルゴンゾーラのチーズリゾット	1,700
Creamy Pasta with Salmon, Mushrooms, and Setouchi Lemon サーモンとキノコの瀬戸内レモンのクリームパスタ	1,800
Handmade Pasta Tagliolini with Domestic Beef Ragù 手打ちパスタタヤリン 国産牛のラグー	1,800
Sicilian-Style Casarecce with Clams, Bottarga, and Fresh Tomato シチリア風 アサリとボツタルガ・フレッシュトマトのカサレッチェ	1,800
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
Squid and Bottarga Ragu with White Beans 烏賊と唐墨 白いんげん豆のラグー	2,600

