

# DINNER MENU

## Seasonal Casual Course 5,000yen

Antipasto 昆布メ鯛と柔らかい大根 桜海老のアクセント  
Vellutata 新玉ねぎのポターージュ 春菊のフリット  
Pasta 稚鮎のコンフィと大葉のペペロンチーノ

Pesce 鰹のミキユイ 島らっきょと蓮根のグリビッシュソース  
Carne 銘柄豚のグリッリア スパイス香るラケソース  
Carne 苺とよもぎの一皿

## 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  
本日のポターージュ ハモンセラ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 -

Truffle french fries  
トリュフフレンチフライドポテト 1,200

French fries with three kinds of cheese  
3種チーズのフライドポテト 1,200

Spicy Jerk Chicken with Okutanba Chicken,  
Crispy Hokkaido Inca Potatoes, and Greek Yogurt  
奥丹波鶏のスパ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

## 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 アサリとポッターガ・フレッシュトマトのカサレッチェ 1,800

Firefly squid and fresh tomato pasta with the aroma of sesame, Osaka-style  
ホタルイカとフレッシュトマトのパスタ 大阪もん、胡麻の香りを纏わせて 2,000

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

