

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
バジルとグリーン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
イタリア産ブー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

Potato Zuppa with Pink Shrimp Bisque Sauce
じゃがいものズッパ 甘エビとビスクソース 1,650

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

Homemade Hot Guanciale and Asparagus
with Whole Lemon and Koji Noisette Sauce
自家製グアンチャーレとアスパラガスの温製
丸ごとレモンと麹ノワゼットソース 1,800

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 Fillet Scaloppine in Lemon Butter Sauce
仔牛フィレ肉のスカロッピーネ レモンバターソース 3,500

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

