

DINNER MENU

Seasonal Casual Course 5,000yen

Antipasto サンマの炙り 無花果のコンポート 山葵のサルサヴェルデ

Zuppa 人参と塩麴のポタージュ 金時人参ラペ

Pasta 大阪産犬鳴ポークのサルシッチャと3種きのこの出汁パスタ

Pesce 秋鮭のムニエル 安納芋のマッシュポテト

Carne 神戸ポークのフリカッセ 白胡麻のアクセント

Dolce 洋梨の白和え仕立て 茉莉花と酢橘の香り

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
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	1,800
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
Grilled Beef Tongue with Ravigote Sauce 牛タンのグリル ラビゴットソース	1,800

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
Yamato Nikudori Chicken Confit with Duxelles Cream Sauce 大和肉鶏のコンフィ デュクセルクリーム	2,500
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
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
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 アサリとボッタルガ・フレッシュトマトのカサレッチェ	1,800
Autumn-Caught Bonito and Autumn Mushroom Cream Pasta 戻り鰹と秋茸のクリームパスタ	1,800
Bianco Bolognese made with Osaka Inunaki Pork 大阪産犬鳴ポークを使ったビアンコボロネーゼ	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

