

# Cielo Course

シエロコース 5,000

## Stuzzichino

ひとくちのお楽しみ

Small Dish

## Antipasto

鮮魚のカルパッチョ シチリア産レモンのドレッシング

Fresh Carpaccio with Sicilian Lemon Dressing

## Primo Piatto

牛ひき肉のラグーとポルチーニ茸のタリアテッレ

Tagliatelle with Ground Beef Ragout & Porcini

## Secondo Piatto - Pesce

メカジキのサルタート その日のソースで

Sauteed Swordfish with Today's Sauce

## Secondo Piatto - Carne

伊達鶏骨付きもも肉のアッロースト フォアグラ添え ヴィンコットと共に

Roasted Chicken with Foie-gras & Vincotto

## Dolce

季節のデザート

Seasonal Dessert

## Pane

フォカッチャ

Focaccia

# Terrazzo Course

テラッツォコース 7,000

## Stuzzichino

キャビアを使った本日の一皿

Small Dish with Caviar

## Antipasto

シェフおすすめ本日の前菜 3種盛り合わせ

Today's Appetizer 3 kinds

## Zuppa

北海道の野菜を使った本日のスープ

Today's Soup with Hokkaido Vegetables

## Primo Piatto

サザエとアーティチョークのジェノヴァ風スパゲッティーニ

Spaghettoni Genovese with Turban Shell & Artichoke

## Secondo Piatto - Pesce

産地にこだわった本日のお魚料理

Today's Fish Dish

## Secondo Piatto - Carne

黒毛和牛サーロインのタリアータ その日のソースで

Black Japanese Beef Tagliata with Today's Sauce

## Dolce

- パティシエからの贈りもの - 本日のおすすめドルチェ

Today's Special Dessert

## Pane

フォカッチャ

Focaccia

# Special Course

イルピノーロ  
スペシャルコース 9,000

## Stuzzichino

キャビアを使った本日の一皿  
Small Dish with Caviar

## Antipasto

シェフおすすめ本日の前菜 4種盛り合わせ  
Today's Appetizer 4 kinds

## Zuppa

北海道の野菜を使った本日のスープ  
Today's Soup with Hokkaido Vegetables

## Primo Piatto - Risotto

トリュフのリゾット 石川県産カルナローリ米使用  
Truffle Risotto with Carnaroli

## Primo Piatto - Pasta

アワビとズッキーニのアーリオ・オーリオ 竹炭のタリオリーニネリ  
Bamboo Charcoal Tagliolini Aglio e Olio with Abalone & Zucchini

## Secondo Piatto - Pesce

カナダ産オマール海老 その日のスタイルで  
Grilled Lobster

## Secondo Piatto - Carne

宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のグリエ フォアグラ添え 赤ワインソース  
Roasted Beef Fillet & Foie-gras with Red Wine Sauce

## Dolce

- パティシエからの贈りもの - 本日のおすすめドルチェ  
Today's Special Dessert

## Pane

フォカッチャ  
Focaccia

## Caffe

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

## Antipasto Freddo

冷菜

伊達鶏と半熟卵のシーザーサラダ Caesar Salad with Chicken & Half-boiled Egg	1,300
自家製スモークサーモンとクリームチーズのサラダ Homemade Smoked Salmon & Cream Cheese Salad	1,300
メバチマグロのタリアート 彩り野菜のサルサと共に Tagliata of Big Eye Tuna with Vegetable Sauce	1,700
鮮魚のカルパッチョ シチリア産レモンのドレッシング Fresh Fish Carpaccio with Sicilian Lemon Dressing	1,600
フルーツトマトと水牛モッツァレラのカプレーゼ Caprese with Fruit Tomato & Mozzarella Buffalo	1,400
鶏白レバーとフォアグラのフォンダン ベリーソース添え Fondant of Chicken Liver & Foie-gras with Berry Sauce	1,600
14ヵ月熟成 パルマ産生ハム Prosciutto 14 years Aging	1,800
前菜5種盛り合わせ Appetizer Plate (5 kinds)	2,200
チーズ5種盛り合わせ Cheese Plate (5 kinds)	2,800

## Antipasto Caldo

温菜

小ヤリイカとブラウンマッシュルームのアヒージョ Ajillo with Small Squid & Brown Mushroom	1,200
北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables	1,000
ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussel in White Wine	1,300

# Pizza

## ピッツァ

マルゲリータ Margherita	水牛モッツアレラ、トマトソース、バジル、グラナパダーノ	1,500
マリナーラ Marinara	トマトソース、ミニトマト、オレガノ、ニンニク、アンチョビ	1,200
プロシュート エ ルッコラ Prosciutto e Rucola	モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ	1,700
クアトロフォルマッジ Quattro Formaggi	モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジヨ、グラナパダーノ	2,000
ドン サルヴォ Don Salvo	モッツアレラ、トマトソース、ミニトマト、バジル、リコッタ、サラミピカンテ、グラナパダーノ	2,100
サルモーネ Salmone	モッツアレラ、ルッコラ、スモークサーモン、サワークリーム、グラナパダーノ	1,800
ジェノヴェーゼ Genovese	モッツアレラ、小海老、ジェノヴェーゼソース、ミニトマト	1,700

# Primo Piatte

## プリモピアット

駿河湾産たっぷりシラスとズッキーニのアーリオ・オーリオ Spaghetti Aglio e Olio with Whitebait & Zucchini	1,600
自家製サルシッチャと旬野菜のクリームソース タリアテッレ Tagliatelle with Homemade Salsiccia & Seasonal Vegetable in Cream Sauce	1,700
牛ひき肉のラグーとポルチーニ茸のタリアテッレ Tagliatelle with Ground Beef Ragout & Porcini	1,800
サザエとアーティチョークのジェノヴァ風スパゲッティーニ Spaghettoni Genovese with Turban Shellfish & Artichoke	1,800
オマール海老と貝類のペスカトーレ Pescatore with Lobster & Shellfish	2,400
本日のパスタ Today's Special Pasta	ASK

# Secondo Piatto

セコンドピアット

## Pesce

ペッシエ - 魚料理 -

産地にこだわった本日のお魚料理 Today's Fish Dish	2,200
カナダ産丸ごとオマール海老のサルタート 黄トマトのソース サフラン風味 Sauteed Lobster with Yellow Tomato Sauce Saffron Flavor	3,800

## Carne

カルネ - 肉料理 -

伊達鶏骨付きもも肉のアッロースト フォアグラ添え ヴィンコットと共に Roasted Chicken with Foie-gras & Vincotto	2,400
栃木県産ハーブ豚肩ロースのコンフィ シェリーヴィネガーソース Pork Confit with Sherry Vinegar Sauce	2,500
宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース Roasted Beef Fillet with Red Wine Sauce	4,200
豪快 黒毛和牛骨付きサーロインのLボーンステーキ 300g Black Japanese Beef Sirloin L-bone Steak	4,500
牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ” トリュフ香る赤ワインソース “Rossini” Beef Fillet & Foie-gras with Truffle & Red Wine Sauce	6,000