

# Pinola Cena

9,000

## Stuzzicchino

ズワイガニと九条葱のスフォルマート 柑橘のアクセントとアメリカーナの泡

## Antipasto

稚鮎のフリットと胡瓜の一口リゾット ハラペーニョのアクセント

## Zuppa

スイートコーンの冷製ズッパ マスカルポーネのムースと生ハムのせ

## Antipasto Caldo

ハーブ豚の自家製サルシッチャ かぼちやのクーリー・小メロンのピクルス

## Primo

白いかと柚子の冷製カッペリーニ

## Pesce

鮮魚のサルタート 彩り野菜のジャルディーノ仕立て

## Carne

黒毛和牛・希少部位イチボのタリアータ

## Dolce

パティシエ特製ドルチェ

小さなお菓子

上記の価格は税抜き表示となっております。  
また、別途サービス料10%を頂戴いたしております。コースは2名様より承ります。

# Speciale

12,000

## Stuzzicchino

ズワイガニと九条葱のスフォルマート 柑橘のアクセントとアメリカーナの泡

## Antipasto

稚鮎のフリットと胡瓜の一口リゾット ハラペーニョのアクセント

## Antipasto

江戸前穴子とフォアグラ

## Antipasto Caldo

ハーブ豚の自家製サルシッチャ かぼちやのクーリー・小メロンのピクルス

## Primo

夏野菜とスカモルツァチーズを包んだファゴッティニーニ カルティエツラ

## Pesce

鮮魚のサルタート 彩り野菜のジャルディーノ仕立て

## Carne

黒毛和牛フィレ肉のアロースト赤ワインソース

## Primo

白いかと柚子の冷製カッペリーニ

## Dolce

パティシエ特製ドルチェ

小さなお菓子

上記の価格は税抜き表示となっております。  
また、別途サービス料10%を頂戴いたしております。コースは2名様より承ります。

# Chef's

こちらのメニューは原則ご利用日2日前までのご予約が必要です

15,000

## Stuzzicchino

ズワイガニと九条葱のスフォルマート 柑橘のアクセントとアメリカースの泡

## Antipasto

稚鮎のフリットと胡瓜の一口リゾット ハラペーニョのアクセント

## Antipasto

江戸前穴子とフォアグラ

## Antipasto Caldo

ハーブ豚の自家製サルシッチャ かぼちゃのクーリー・小メロンのピクルス

## Zuppa

スイートコーンの冷製ズッパ マスカルポーネのムースと生ハムのせ

## Primo

夏野菜とスカモルツァチーズを包んだファゴッティニーニ カルティエツラ

## Pesce

オマールブルーのアルフォルノ

## Pesce

鮮魚のサルタート 彩り野菜のジャルディーノ仕立て

## Carne

フランスビュルゴー家 ルーアン鴨のアロースト

## Primo

白いかとキャビア・柚子の冷製カップペリーニ

## Dolce

パティシエ特製ドルチェ

小さなお菓子

上記の価格は税抜き表示となっております。

また、別途サービス料10%を頂戴いたしております。コースは2名様より承ります。

# IL PINOLO SP MENU

## Stuzzicchino

ズワイガニと九条葱のスフォルマート

## Antipasto

天然鮮魚・焼き茄子のミルフィーユ仕立て グラニテ添え

## Second Antipasto

ハーブ豚の自家製サルシッチャ カボチャのクーリー・小メロンのピクルス

## Primo

オマール海老のトマトクリームソース

## Pesce

本日のお魚 その日の調理法で

## Carne

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き ロッシーニスタイル

## Dolce

パティシエ特製ドルチェ