UMEDA
IL PINOLO

Dinner Course & Á la Carte Menu　Open Hours / 17:00-23:00(22:00L.O.)

Cena “PASTA COUSE”
自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

¥5,500

Sutuzicchino — A small dish before the appetizer
前菜前の小さな一品

Pane — Bread and olive oil during meals
お食事中のパンと厳選オリーブオイル

Anti — Assortment of 3 types of appetizers
前菜3種盛り合わせ

Regalo — Seasonal regalo
季節のレガロ

Pasta — Choose from the menu
メニューよりチョイス

Dolce & Caffè — Pastry chef’s special dessert and after-meal drink
パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “DEGSTAZIONE”
イルピノーロの味をお気軽にお楽しみに頂けるコースです

¥7,500

Sutuzicchino — A small dish before the appetizer
前菜前の小さな一品

Pane — Bread and carefully selected olive oil served with your meal
お食事中のパンと厳選オリーブオイル

Anti — Hamachi Crudités ceviche style with mandarin orange and sour cream Marinated Beets and Bagnet Vert
飯のクルディテ マンダリーノとサワークリームのセビーチェ風
ビーツのマリナータとバニェットヴェルデ

Pasta — Spaghettini in an oil-based sauce with Sardinian bottarga. Accented with perilla and lime
“スパゲッティーニ” サルデーニャ産“からすみ”を使ったオイルパスタ
ペリーラとライムのアクセント

Pesce — Pan-Seared fresh fish. Pappa al pomodoro with boscaiola sauce
鮮魚のパデッラータ パッパ・アル・ポモドーロ サルサ・ボスカイオーラ

Carne — Roasted beef fillet with Normanna sauce
牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース

Dolce & Caffè — Pastry chef’s special dessert and after-dinner beverage
パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “PINOLO”
ゆっくりとお楽しみ頂けるシェフお薦めのフルコースです

¥9,500

Sutuzicchino — A small dish before the appetizer
前菜前の小さな一品

Pane — Bread and olive oil during meals
お食事中のパンと厳選オリーブオイル

Anti — Steamed autumn vegetable terrine, insalata style berry and beet sauce, accompanied by French osetra caviar
スチームした秋野菜のテリーヌ インサラータ仕立て
ベリーとビーツのソース フランス産“オシェトラキャビア”を添えて

Pasta — Squid ink spaghettini late-season pike conger with pommarola sauce, pesto verde, and lotus root; scented with oregano on the stem
“イカ墨を練りこんだスパゲティーニ” 名残鱧のポンマローラソース
ペースト・ヴェルデと蓮根 枝付きオレガノの香り

Pasta — Late-Autumn Ravioli e Spinaci Duck Ragù Bianco, Persimmon, Shiso
深秋のラヴィオリ・エ・スピナーチ 鴨のラグービアンコ 柿 紫蘇

Pesce — Pan-seared fresh fish pappa al pomodoro with boscaiola sauce
鮮魚のパデッラータ パッパ・アル・ポモドーロ サルサ・ボスカイオーラ

Carne — Roasted Hokkaido Ezo Deer with Red Wine Sauce
北海道産 蝦夷鹿のアッロースト 赤ワインソース

Dolce & Caffè — Pastry chef’s special dessert and after-dinner beverage
パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “SPECIALE”
シェフのお任せフルコース

¥12,000

当店シェフが、旬の素材を使い特別なコース料理を組み立てます。
苦手な食材等ございましたら仰ってください。

Cena “TOKUSEN”
当日仕入れた厳選食材にてご用意するフルコース

¥16,500

本日の特選食材や旬の食材を
当日一番お召し上がり頂きたいメニューでご用意致します。
内容・料理構成など、お気軽にお尋ねください。大切な方との御会食に最適です。

Á la Carte
旬の食材の持つ魅力を最大限に表現したお料理をご用意致しました

Antipasto　アンティパスト

旬彩のヴェッルタータ …… ¥1,400

飯のクルディテ マンダリーノとサワークリームのセビーチェ風
ビーツのマリナータとバニェットヴェルデ …… ¥2,800

スチームした秋野菜のテリーヌ インサラータ仕立て
ベリーとビーツのソース フランス産“オシェトラキャビア”を添えて …… ¥2,900

プロシュートクルードとフルッタミスタ …… ¥2,800

アプフェルデルストゥルーデル 猪のラグーキャンティジャーノ …… ¥2,900

アンティパストミスト5種類(2名様以上用) …… ¥2,900

Pasta e Risotto　プリモピアット

“タリアテッレ” 牛のラグーキャンティジャーノ 白インゲン豆 旬茸 …… ¥2,600

“イカ墨を練りこんだスパゲティーニ” 名残鱧のポンマローラソース
ペースト・ヴェルデと蓮根 枝付きオレガノの香り …… ¥2,800

“キタッラ” 蛸のラグーソース ペーストヴェルデ …… ¥2,900

名物“ラヴィオリ・エ・スピナーチ”(8個) …… ¥2,900

“スパゲットーニ” サルデーニャ産からすみを使ったオイルパスタ ペリーラとライムのアクセント …… ¥3,000

“イカ墨を練りこんだスパゲッティーニ” オマールテールのアメリケーヌソース …… ¥3,500
パスタコースのお客様でこちらをご注文の際＋¥1,650頂戴しております

リゾット アル ポモドーロ …… ¥2,600

Secondi piatti di pesce　セコンドピアット 魚料理

鮮魚のパデッラータ パッパ・アル・ポモドーロ サルサ・ボスカイオーラ …… ¥3,200

鮫鰊のリヴォルノ風 酒粕とレフォール …… ¥3,600

Secondi piatti di carne　セコンドピアット 肉料理

蝦夷鹿のアッロースト 赤ワインソース …… ¥3,800

黒毛和牛フィレ肉(80g)のアッロースト ノルマンナソース …… ¥4,500

ビステッカ アッラ フィオレンティーナ …… ¥6,800

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ”仕立て …… ¥5,500

Dolci　ドルチェ

ティラミス ヴェネツィアーノ …… ¥1,400

洋ナシムース アールグレイ香るクランブルビアンコ ポップコーンのジェラート キャラメルソースで …… ¥1,400

無花果のタルト …… ¥1,800

Formaggio　チーズ

フォルマッジミスト …… ¥2,000〜

ミネラルウォーターについて

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。
当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale ガス無し サンベネデット…. ¥759　　San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット…. ¥759

※ 上記価格は全て税込み表示となっております。また、別途サービス料10%を頂戴しております。