

Pasta course

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

5,280

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Pane della casa e olio | イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで |
| Stuzzichino | お食事前の小さな一皿 |
| Antipato misto | 前菜4種盛り合わせ |
| Zuppa | 季節のポタージュ |
| Pasta | お好みのパスタをメニューより一皿お選び頂けます |
| Dolce | パティシエ特製ドルチェ |
| Caffè o Te e Piccola Pasticciera | 食後のお飲み物と焼き菓子 |

Pinolo course

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。

7,480

| | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Pane della casa e olio | イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで |
| Stuzzichino | お食事前の小さな一皿 |
| Antipasto | スチームした旬野菜のテリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハム添え |
| Pasta | テストローリ プッラータチーズとバジルペースト |
| Pasta | スパゲッティネロ オマール海老テールとそのビスクを使ったトマトソース |
| Carne | 牛フィレ肉のグリッリャ 黒トリュフと赤ワインソース |
| Dolce | パティシエ特製デザート |
| Caffè o Te e Piccola Pasticciera | 食後のお飲み物と焼き菓子 |

Primo

プリモピアット

“Spaghetti” pasta with tomato source with burrata cheese from Italy

スパゲティ ポモドーロ イタリア産ブラータチーズ 1,900

“Spaghetti” pasta basil genovese sauce with Sardegna dried mullet roe

スパゲティ バジルのジェノベーゼソース ボツタルガと共に 2,400

“pappardelle” pasta with porcini mushroom, truffle, pancetta cream source

パッパルデッレ ポルチーニ、トリュフ、パンチェッタのクリームソース 2,400

“Linguine” pasta with snow crab and french caviar peperoncino

リングイネ 紅ズワイガニとフレンチキャビアのペペロンチーノ 2,800

“Tagliatelle” pasta with scampi and seafood pescatore

タリアッテレ スキャンピと魚介のペスカトーレ 3,300

パスタコースでこちらをご注文の場合、コース料金に+660円(サ別)を頂戴しております。

Black ink “Spaghetti” pasta with tomato sauce using lobster and bisque

スパゲッティネロ オマール海老テールとそのビスクを使ったトマトソース 3,300

パスタコースでこちらをご注文の場合、コース料金に+660円(サ別)を頂戴しております。

上記の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。ご了承くださいませ。

Tax is included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Secondo

セコンドピアット

Pesce

Today's fish dishes

本日の魚料理 2,600

Grilled headed lobster americaine sauce

頭付きオマール海老を1尾使ったグリッリャ アメリケーヌソース 4,600

Carne

Roast duck breast with brown sugar balsamic sauce

鴨胸肉のロースト キャラメルラズベリーソース 2,600

Grilled Japanese beef "Wagyu" round with long-term aged balsamic sauce

A4ランク黒毛和牛の腿肉のグリッリャ 長期熟成バルサミコソース 3,300

Chef's special grilled pork with bone "Tomahawk"

シェフスペチャリテ 福島県産 骨付き えごま豚トマホークのグリッリャ 3,700

※1人前約350g〜 ご注文を受けてから約50分調理にお時間がかかります。