

UMEDA IL PINOLO

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

Stuzzichino	A small dish 本日の小さな一皿
Antipasto	Assorted 3 kinds of appetizers 前菜3種盛り合わせ
Zuppa	Seasonal soup 季節のズッパ
Primo piatto	Pasta of the day 本日のパスタ
Dolce	Pastry chef's specialty dolce パティシエ特製 ドルチェ
Pane	Bread with olive oil お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
Caffè	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶

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

Stuzzichino	A small dish 本日の小さな一皿
Antipasto	Snapper carpaccio 真鯛のカルパッチョ
Primo Piatto	Lobster with americane sauce spaghetti with squid ink オマール海老のアメリカンソース イカスミを練り込んだスパゲティ
Second Piatto di Pesce	Today's fresh fish saltato 本日 鮮魚のサルタート
Secondo Piatto di Carne	Roasted special beef fillet with red wine sauce 牛フィレのアッロースト 赤ワインソース
Dolce	Pastry chef's specialty dolce パティシエ特製 ドルチェ
Pane	Bread with olive oil お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
Caffè	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶

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

Stuzzichino	A small dish 小さな一皿
Antipasto	Steamed seasonal vegetable terrine served with Italian caviar スチームした季節野菜のテリーナ イタリア産キャビアを添えて
Antipasto	Vinier Hokkaido scallop and avocado tartara ビニエ 北海道産帆立とアボカドのタルターラ
Primo Piatto	Snow crab and Kujo leek aglio olio peperoncino ズワイガニと九条ネギのアーリオ オーリオペペロンチーノ
Secondo Piatto di Pesce	Lobster saltato with americaine sauce オマール海老のサルタート アメリカンソース
Secondo Piatto di Carne	Special roasted beef fillet with truffle and red wine sauce 牛フィレ肉のアッロースト トリュフと赤ワインソース
Dolce	Pastry chef's special dolce パティシエ特製 ドルチェ
Pane	Bread with olive oil お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
Caffè	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶

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。

À 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

Antipasti	アンティパスト
スチームした旬野菜のテリーヌ仕立て イタリア産キャビア添え	2,500
生ハムとパンチェッタ フルーツの盛り合わせ	2,500
北海道産帆立とパンチェッタのセモリナフリット インサラータ仕立て	2,600
真鯛のカルパッチョ オルトラーナ 冬トリュフの香り	2,700
鱈白子のベニエ 柚子塩と西洋わさびのソース	2,900

Primi piatti	プリモピアット
パッケリ ストラッチャテッラとイタリア産キャビアの味わい パルミジャーノソース	2,500
リングイネ 白子とズワイガニのアーリオオーリオ ペペロンチーノ	2,500
タリアテッレ タリアテッレ 広島県産牡蠣のプックネスカ	2,500
スパゲッティ サルデーニャ産ポットルガのオイルソース ベリーラのアクセント	2,800
リングイネ 生ウニとイクラのアーリオオーリオ ペペロンチーノ	3,200
<small>バスタコースのお客様でこちらをご注文の際+1,650円頂戴しております</small>	
イカ墨を練り込んだスパゲティ オマール海老のアメリカンソース	3,200
<small>バスタコースのお客様でこちらをご注文の際+1,650円頂戴しております</small>	

Secondi piatti di pesce	セコンドピアット 魚料理
ホタテのグリル カダイフ包み 青のりのソース レモンの香り	2,900
平目とハマグリのカチュッコ	2,900
有頭オマール海老のグリリッリャ アメリカンソース	5,500

Secondi piatti di carne	セコンドピアット 肉料理
仔羊のアッロースト ローマ風カチャトーラ	3,500
骨付き鴨モモ肉のコンフィ マデラ酒とバルサミコソース	3,500
黒毛和牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース	5,500
フィオレンティーナ風 ティーボーンステーキ バルサミコソース(600g)	5,800

Dolci	ドルチェ
パンナコッタ 季節のソース	1,300
3種ジェラートの盛り合わせ	1,300
トルタカプレーゼ	1,400
塩キャラメルのムース	1,400

Contorni	つけ合わせ
茨城県まほろば農場産地直送ベビーリーフのインサラータ	600
レンズ豆の煮込み	600
ホウレン草のソテー	900

💧 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いただきます。

ガス無し サンベネデット 759
San Benedetto Naturale

ガス入り サンベネデット 759
San Benedetto Frizzante

※ 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。