

UMEDA IL PINOLO

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

Dinner “STAGIONE”

自慢の pasta をお楽しみ頂けるコースです

5,500

Stuzzichino	A small dish before an appetizer お食事前の小さな一皿
Antipasto	Assorted 3 kinds of appetizers 前菜3種盛り合わせ
Zuppa	Soup of the day 本日のスープ
Primi Piatti	You can choose one type of pasta of your choice from the menu メニューより好きな pasta を1種類お選びいただけます
Dolce	Pastry chef's specialty dolce パティシエ特製ドルチェ
Pane	Freshly baked bread in olive oil 焼き立てパンをオリーブオイルで
Caffè	Coffee or Tea コーヒー・紅茶

Dinner “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 before an appetizer お食事前の小さな一皿
Antipasto	Sea bream crudo with Sardinian bottarga 真鯛のクルード サルディーニャ産ポツタルガをかけて
Primi Piatti①	Gnovese Paccheri IL PINOLO ジェノベーゼ パッケリ IL PINOLO 風
Primi Piatti②	Omar Shrimp Américaine Spaghettinello オマール海老のアメリケーヌ スパゲティネロ
Secondi Piatti di Carne	New Zealand beef fillet roast with red wine sauce or Milanese cutlets ニュージーランド産牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース 又は ミラノ風カツレツ
Dolce	Pastry chef's specialty dolce パティシエ特製ドルチェ
Pane	Freshly baked bread in olive oil 焼き立てパンをオリーブオイルで
Caffè	Coffee or Tea コーヒー・紅茶

Dinner “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 before an appetizer お食事前の小さな一皿
Antipasto	Hokkaido scallop and pancetta oven-baked insalata 北海道産 帆立とパンチェッタのオープン焼き インサラータ仕立て
Primi Piatti①	Baccara and cod milt oil sauce linguine バッカラと鱈の白子のオイルソース リングイネ
Primi Piatti②	Sharan duck red wine ragu pakkeri シャラン鴨の赤ワインラグー パッケリ
Secondi Piatti di Pesce	Seasonal fish Zuppa di Pesce 季節鮮魚のズッパ・ディ・ベッシエ
Secondi Piatti di Carne	Ezo deer all-roast with Marsala sauce or Milanese cutlets 蝦夷鹿のアッロースト マルサラソース 又は ミラノ風カツレツ
Dolce	Pastry chef's specialty dolce パティシエ特製ドルチェ
Pane	Freshly baked bread in olive oil 焼き立てパンをオリーブオイルで
Caffè	Coffee or Tea コーヒー・紅茶

Dinner “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。

Dinner “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

真鯛のクルード オルトラーナ Sea bream crude oltolana	1,800
帆立とパンチェッタのオープン焼き サラダ仕立て Oven-baked scallops and pancetta with salad	2,000
鱈白子のフリット Cod milt frites	2,100
季節野菜のテリーナ キャビア添え Terrina with seasonal vegetables with caviar	2,200

Primi Piatti

プリモピアット

ペネアラビアータ Penne Arrabbiata	1,800
ブラータチーズと芽キャベツのポモドーロ キタツラ Burrata and Brussels Sprouts Pomodoro Kitalla	2,200
ジェノベーゼ パッケリ イルピノーロ風 Genovese Paccheri Il Pinolo	2,200
サルデーニャ産ポツタルガとライムのオイルソース スパゲティ Sardinian bottarga with lime oil sauce spaghetti ...	2,500
柳タコのラグー リングイネ Willow Octopus Ragu Linguine	2,600
オマール海老のアメリケーヌソース キタツラ Omar shrimp with Americane sauce kitalla	3,200

Secondi Piatti di Pesce

セコンドピアット 魚料理

メカジキのグリッリア バルサミコソース Swordfish Grillia with Balsamic Sauce	2,600
甘鯛の鱗焼き ジェノベーゼ Grilled sweet sea bream Genovese	2,900
ズッパ ディ ベッシエ Zuppa di Pesce	3,600
有頭オマール海老のグリッリア アメリケーヌソース Headed Omar Shrimp Grillia with Americane Sauce	5,500

Secondi Piatti di Carne

セコンドピアット 肉料理

仔牛のコトレッタ アツラケツカ Veal Cotoretta Allakecca	3,200
仔羊のアッロースト 柑橘のソース Lamb roast with citrus sauce	3,200
黒毛和牛 フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース Japanese Black Beef Fillet All-roast with Red Wine Sauce	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) Fiorentina Style Tea Bone Steak with Balsamic Sauce ...	5,800

Contorni

つけ合わせ

じゃがいものロースト ローズマリー風味 Roasted potatoes with rosemary flavor	600
レンズ豆の煮込み Stewed lentils	600
ほうれん草のソテー Sautéed spinach	900
季節野菜のサラダ Salad with seasonal vegetables	1,000

Dolci

ドルチェ

パンナコッタ フルーツ添え Panna cotta with fruit	1,300
ジェラートミスト Gelato Mist	1,300
トルタカプレーゼ Torta Caprese	1,400
シチリア伝統菓子 カンノーリ Traditional Sicilian confectionery cannori	1,500

～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。

ガス無し サンベネデット 750ml / 759
San Benedetto Naturale

ガス入り サンベネデット 750ml / 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。