

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 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
Primo piatto	You can choose one type of pasta of your choice from the menu メニューより好きなパスタを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 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	Small plate brulee with three kinds of cheese お食事前の小さな一皿
Antipasto	Crude cherry blossom sea bream served with Sardinian bottarga 桜鯛のクルード サルディニア産ポッタルガを添えて
Primo piatto	Lobster with americane sauce spaghetti with squid ink オマール海老のアメリカヌソース イカスミを練り込んだスパゲティ
Secondo piatto di pesce	Today’s Fresh Fish Saltato 本日の鮮魚のサルタート
Secondo piatto di carne	Roasted Special Beef Fillet with Red Wine Sauce or Milano-style cutlet 牛フィレのアッロースト 赤ワインソース or 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 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 plate french prosciutto ham and mozzarella with seasonal fruits お食事前の小さな一皿
Antipasto	Seasonal vegetable terina served with Italian caviar 季節野菜のテリーナ イタリア産キャビアを添えて
Antipasto	Mackerel cooked at low temperature served with guerande salt 鱈の低温調理 ゲランド塩を添えて
Primo piatto	Botarga and lime oil sauce spaghetti ポッタルガとライムのオイルソース スパゲティ
Secondo piatto di pesce	Lobster saltato with americaine sauce オマール海老のサルタート アメリカヌソース
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	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 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
鱈の低温調理 ゲランド塩を添えて	2,000
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	2,100
桜肉のタルターラ エストラゴンのアイオリソース	2,100
季節野菜のテリーナ イタリア産キャビアを添えて	2,200
リボリータ フランス産 兎モモ肉のサルタートと共に	2,400

Primi piatti	プリモピアット
ペンネアラビアータ	2,000
水牛モッツァレラとポロネーゼのラザニア	2,200
ジェノベーゼ パッケリ IL PINOLO風	2,200
じゃがいものニョッキ 空豆ソースとポッタルガ添え	2,200
柳蛸のラゲーソース レモンの香り リングイネ	2,600
パスタコースのお客様でこちらをご注文の際+1,100円頂戴しております	3,200
オマール海老のアメリカヌソース イカ墨を練り込んだスパゲティ	3,200
パ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	

Secondi piatti di pesce	セコンドピアット 魚料理
鱈のサルタート ビゼリソース	2,600
甘鯛の鱈焼き ジェノベーゼソース	2,900
有頭オマール海老のグリッリア アメリカヌソース	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 アッラケッカ	3,200
仔羊のアッロースト 柑橘のソース	3,200
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 フルーツ添え	1,300
桜と苺のムース	1,300
トルタカプレーゼ	1,400
シチリア伝統菓子 カンノーリ	1,500

Contorni	つけ合わせ
じゃがいものロースト ローズマリー風味	600
レンズ豆の煮込み	600
ほうれん草のソテー	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とり着いた、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
San Benedetto Naturale

759

ガス入り サンベネデット
San Benedetto Frizzante

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。