

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 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 小さな一皿
Antipasto	Marinated atlantic salmon with insalata アトランティックサーモンのマリネ インサラータ仕立て
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
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	Sword tip squid “Tiepido” with butternut fritters 剣先イカのティエビド バターナッツのフリット添え
Primo Piatto	Tagliatelle Hokkaido scallop and porcini mushroom cream sauce タリアテッレ 北海道産帆立とボルチーニ茸のクリームソース
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	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
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	2,500
アトランティックサーモンのカルパッチョ オルトラーナ	2,500
生ハムとパンチェッタ フルーツの盛り合わせ	2,500
4種チーズのクレームブリュレ カボチャのローストと共に	2,500

Primi piatti	プリモピアット
パッケリ 秋のフルーツとパルミジャーノ ブッラータチーズを添えて	2,500
リングイネ 秋刀魚とカボスのアーリオ オーリオ ベペロンチーノ	2,500
ニョッキ 紅はるかを練り込んだショートパスタ ボルチーニとトリュフのクリーム	2,500
スパゲッティ サルデーニャ産ポツタ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 柳蛸のラグーソース レモンの香り	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	
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ヌソース	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	

Secondo piatti di pesce	セコンドピアット 魚料理
本日入荷した鮮魚の低温調理 秋ナスのタブナード	2,900
カマスのサルタート 茸とマデラ酒ソース トリュフの香り	2,900
有頭オマール海老のグリッリャ アメリカヌソース	5,500

Secondo piatti di carne	セコンドピアット 肉料理
鴨胸肉のアッロースト エストラゴンのソース	3,300
仔牛のコトレッタ 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 ティーボースステーキ 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
洋梨のムース	1,400
トルタカプレーゼ	1,400
3種ジェラートの盛り合わせ	1,300

Contorni	つけ合わせ
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
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 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。