

Pasta course

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

4,800

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。

6,800

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	スチームした秋野菜のテリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハム添え
Antipasto	鴨肉と香草のパイ包み “エンパナーダ”
Pasta	バベッティ オマール海老のテール そのビスクとトマトのソース
Carne	牛フィレ肉のグリル 黒糖バルサミコソース
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

上記の価格は全て税抜き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 not included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Speciale

ゆっくりとお楽しみ頂けるシェフお薦めのフルコース

8,800

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 平目とシャインマスカットのカルパッチョ サルディーニャ産カラスミと共に

Pasta 鳴門金時のニョッキ ゴルゴンゾーラチーズ

Pasta イカスミを練り込んだスパゲッティ 頭付きオマール海老のトマトソース

Pesce 宮城県産特大ホタテのポワレ 旬のキノコと共に

Carne A4ランク黒毛和牛内もも肉のグリッリャ 長期熟成バルサミソース

Dolce パティシエ特製デザート

Caffè o Te e Piccola Pasticceria 食後のお飲み物と焼き菓子

Menu Consiglio dello Chef

シェフ独り占めコース

11,000 ~

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をご用意致します。

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。

上記の価格は全て税抜き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 not included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Antipasti

アンティパスト

Carpaccio with flounder and shine muscat Sprinkled with Sardinian crows

ヒラメとシャインマスカットのカルパッチョ仕立て サルディーニャ産カラスミを散りばめて 2,100

Autumn vegetable steam terrine tailored with San Daniele ham

秋野菜のスチーム テリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハム添え 2,100

Terrine of foie gras and cacao Crystal buntan and eggplant crocanter

フォワグラとカカオのテリーヌ 水晶文旦とナスのクロカンテ 2,100

Cod crab spicy Pecorino Romano crema and lime sauce

蓮根とタラバ蟹のスツプリ ペコリーノロマーノのクレマとライムのソース 2,100

Bombetta and figs with Fraser

ボンベッタとイチジクのフレーザ添え 2,100

上記の価格は全て税抜き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 not included, and we ask for 10% service charge. We appreciate your understanding.

Primo

プリモピアット

Spaghetti with squid kneaded with autumn salmon and ground radish oil base salmon roe

イカスミを練り込んだスパゲッティ 秋鮭と地大根のオイルベース イクラを添えて 2,400

Rigatoni pigeon red wine stew with autumn vegetables

リガトーニ 鳩の赤ワイン煮込み 秋野菜と共に 2,400

Fagottini stuffed with spinach and ricotta cheese Crema using anchovies and saury

ハウレン草とリコッタチーズを詰め込んだファゴッティーニ アンチョビとサンマを使ったクレマ ... 2,400

Gnocchi Reed Agno and Porcini at Naruto Kintoki

鳴門金時のニョッキ リード・アニョーとポルチーニ 2,400

Bavetti Omar shrimp and tomato sauce using its bisque

バヴェティ オマール海老とそのビスクを使ったトマトソース 3,000

パスタコースでこちらをご注文の場合、コース料金に+600円(税サ別)を頂戴しております。

Secondo

セコンドピアット

Pesce

Miyagi prefecture's "extra large scallop" and several kinds of mushroom poiret

宮城県産“特大ホタテ”と数種類キノコのポワレ 3,400

Red ray gratinato barley bisque sauce

赤エイのグラティナート 麦のビスクソース 3,400

Grilla with one headed Omar shrimp

頭付きオマール海老を1尾使ったグリッリャ 5,000

Carne

Roasted lamb bone meat fig vincot sauce

仔羊の骨付き肉のロースト イチジクのヴィンコットソース 3,400

A4 rank Japanese black beef thigh meat Grilla long-term aged balsamic sauce

A4ランク黒毛和牛内もも肉のグリッリャ 長期熟成バルサミコソース 3,500

Stack baking of a cow fillet and foie gras Rossini Black truffle and sauce of red wine

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き ロッシーニ 黒トリュフと赤ワインのソース 3,700

Pasta course

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

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

お好みのパスタを下記メニューより一皿お選び頂けます

Spaghetti with squid kneaded with autumn salmon and ground radish oil base salmon roe
イカスミを練り込んだスパゲッティ 秋鮭と地大根のオイルベース イクラを添えて

Rigatoni pigeon red wine stew with autumn vegetables
リガトーニ 鳩の赤ワイン煮込み 秋野菜と共に

Fagottini stuffed with spinach and ricotta cheese Crema using anchovies and saury
ホウレン草とリコッタチーズを詰め込んだファゴッティーニ アンチョビとサンマを使ったクレマ

Gnocchi Reed Agno and Porcini at Naruto Kintoki
鳴門金時のニョッキ リード・アニョーとポルチーニ

Bavetti Omar shrimp and tomato sauce using its bisque
バヴェティ オマール海老とそのビスクを使ったトマトソース

❖パスタコースでこちらをご注文の場合、コース料金に+600円(税サ別)を頂戴しております。

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Caffè o Te e Piccola Pasticceria

食後のお飲み物と焼き菓子