

Cielo Course

シエロコース 5,500

- Amuse* 季節食材のパンナコッタ
Panna cotta with Seasonal Vegetables
- Antipasto* 本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 柑橘香るドレッシング
Today's fresh fish carpaccio salad tailored citrus scented dressing
- Primo Piatto* 真鯛とウイキョウのアーリオ・オーリオ シチリア風 スパゲッティーニ
Sicilian-styled Spaghettini with Sardine and Fennel Aglio Olio
- Secondo Piatto* 米沢豚一番育ちロース肉のグリリアータ マデラ酒とマスタードのソース
Gilliata of Yonezawa-Pork loin with madeira wine and mustard sauce
- or
- 本日鮮魚のサルタート サフランのソース
Today's fresh fish saltart with Saffron Sauce
- or
- 伊達鶏むねの肉のアッロースト ゼンゼロソース
Date chicken breast alloast Zenzero sauce
- or
- 黒毛和牛サーロイン ~コンソメスープ仕立て~ (+1,100)
Japanese Black Beef Sirloin ~Consommé Soup style~
- Dolce* 自家製ティラミス
Homemade tiramisu
- Pane* フォカッチャ
Focaccia
- Caffè* コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

Terrazzo Course

テラッツォコース 7,700

- Amuse* ハモンセラノと自家製リコッタチーズのカプレーゼ
季節フルーツのマリアージュ
Jamon Serrano and Homemade Ricotta Cheese Caprese
Marriage of Seasonal Fruits
- Antipasto* ホタテ貝柱と甘エビのマリナート 柚子の香り 赤かぶのラビオリ仕立て
Yuzu-flavored Scallop and Sweet Shrimp Marinade with Red Turnip-Ravioli Style
- Primo Piatto* 長谷川農産マッシュルームのポタージュ
Hasegawa Agricultural Mushroom Potage
- Primo Piatto* 鴨肉と九条ネギのラグー パスタフレスカ キタツラ
Duck Meat and Kujo Green Onion Ragu Pasta Fresca Kitara
- Secondo Piatto - Pesce* 金目鯛のサルタート サフランのソース
Sauteed Red Bream with Saffron Sauce
- Secondo Piatto - Carne* 黒毛和牛サーロイン ~コンソメスープ仕立て~
Japanese Black Beef Sirloin ~Consommé Soup style~
- Dolce* パティシエ特製ドルチェ
Today's special dessert
- Pane* フォカッチャ
Focaccia
- Caffè* コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

Speciale Corso

スペシャルコース 9,900

- Amuse* ハモンセラノと自家製リコッタチーズのカプレーゼ
季節フルーツのマリアージュ
Jamon Serrano and Homemade Ricotta Cheese Caprese
Marriage of Seasonal Fruits
- Antipasto* ホタテ貝柱と甘エビのマリナート 柚子の香り 赤かぶのラビオリ仕立て
Yuzu-flavored Scallop and Sweet Shrimp Marinade with Red Turnip -Ravioli Style
- Zuppa* 長谷川農産マッシュルームのポタージュ
Hasegawa Agricultural Mushroom Potage
- Primo Piatto - 1* 鴨肉と九条ネギのラグー パスタフレスカ キタツラ
Duck Meat and Kujo Green Onion Ragu Pasta Fresca Kitara
- Primo Piatto - 2* オマール海老のアメリカンクリーム リングイネ
Linguine with Lobster Americaine Cream sauce
- Secondo Piatto - Pesce* 金目鯛のサルタート サフランのソース
Sauteed Red Bream with Saffron Sauce
- Secondo Piatto - Carne* 国産牛フィレ肉のアッロースト トリュフ香る赤ワインソース
Allot truffle scented red wine sauce of domestic beef fillet
- Dolce* パティシエ特製ドルチェ
Today's special dessert
- Pane* フォカッチャ
Focaccia
- Caffè* コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

Antipasto

前菜

シーザーサラダ Caesar Salad	1,540
本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 柑橘香るドレッシング Today's fresh fish carpaccio salad tailored citrus scented dressing	1,980
ホタテ貝柱と甘エビのマリナー ト 柚子の香り 赤かぶのラビオリ仕立て Yuzu-flavored Scallop and Sweet Shrimp Marinade with Red Turnip -Ravioli Style	2,420
北海道酪恵舎モッツァレラチーズとミディトマトのカプレーゼ Mozzarella cheese and midi tomato caprese	1,760
生ハム盛り合わせ Assorted prosciutto	1,980
季節のお薦め前菜5種盛り合わせ Appetizer Plate (5 kinds)	2,420
チーズ5種盛り合わせ Cheese Plate (5 kinds)	2,750
本日のスープ Today's soup	1,210

Pizza

ピッツァ

マリナーラ トマトソース、ミニトマト、オレガノ、ニンニク、アンチョビ
Marinara 1,650

マルゲリータ モッツァレラ、トマトソース、バジル、グラナパダーノ
Margherita 1,870

プロシュート エ ルッコラ モッツァレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ
Prosciutto and rucola 1,980

クアトロフォルマッジ モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、グラナパダーノ
4 kinds of cheese 2,420

本日のピッツァ
Today's pizza ASK

Dolce

ドルチェ

自家製ティラミス Homemade tiramisu	880
バスク風チーズケーキ 季節のジェラート添え Basque-style cheesecake with seasonal gelato	880
パンナコッタ Panna cotta	770
ショコラテリーヌ バニラアイス添え Chocolate terrine with vanilla ice cream	990
ジェラートミスト Assorted gelato	935
ドルチェミスト Assorted dessert	1,540

Coffee & Tea

カフェ

コーヒー (ホット/アイス) Coffee	715	フレーバーティー Flavored tea	770
エスプレッソ Espresso	550	- マスカットワインティー Muscat wine tea	
エスプレッソ ダブル Espresso double	770	- アプリコット Apricot tea	
カプチーノ Cappuccino	770	ハーブティー Non caffeine herbal tea	770
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced Tea	715	- ローズヒップピーチ Rosehip & peach	
		- カモミール Chamomile	
		- レモンミント Lemon & mint	
		- 林檎のグリーンルイボス Apple green rooibos	

Secondo Piatto

セコンドピアット

Pesce

ペッシエ - 魚料理 -

本日鮮魚のサルタート サフランのソース 2,750
Today's fresh fish saltart with Saffron Sauce

オマール海老テールのグリリアータ アメリケーヌソース 3,850
Grilled spiny lobster tail with americaine sauce

Carne

カルネ - 肉料理 -

伊達鶏胸肉のアッロースト ゼンゼロソース 2,420
Date chicken breast alloast Zenzero sauce

米沢豚一番育ちロース肉のグリリアータ マデラ酒とマスタードのソース 2,750
Gilliata of Yonezawa-pork loin with madeira wine and mustard sauce

国産牛フィレ肉のアッロースト トリュフ香る赤ワインソース 4,950
Allost truffle scented red wine sauce of domestic beef fillet

Primo Piatto

プリモピアット

真鯛とウイキョウのアーリオ・オーリオ シチリア風 スパゲッティーニ 1,980
Sicilian-styled Spaghettini with Sardine and Fennel Aglio Olio

イタリア産ポルチーニと3種きのこのカレッティエーレ ブカティーニ 1,980
Italian Porcini and Three Kinds of Mushrooms Carettiere Bucatini

広島産牡蠣と九条ネギの青のりクリームソース リングイネ 2,420
Linguine with Hiroshima Oysters and Kujo Green Onions in Aonori Cream Sauce

オマール海老テールのトマトクリームソース リングイネ 3,960
Lobster tail tomato cream sauce linguine

本日のパスタ ASK
Today's pasta