

クレプスコロ
CREPUSCOLO



サーモンマリネ 甘夏とクレソンサラダ
MARINATED SALMON WITH CRESS WATER AND AMANATSU CITRUS SALAD

いろいろな豆のリゾット "リージ・エ・ビージ"
RISOTTO WITH BEANS "RISI E BISI"

鶉のロースト ミルト風味のソース
フェネルを詰めたグリーンオリーブのフリット
ROASTED QUAIL WITH MYRTLE-FLAVORED SAUCE
FRIED GREEN OLIVES STUFFED WITH FENNEL

ストロベリーパンナコッタ ローズフレーバーとシチリアピスタチオ
ROSE FLAVORED STRAWBERRY PANNA COTTA WITH SICILY PISTACHIO

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

9,800
WH M E



WH =小麦/WHEAT P =落花生/PEANUTS M =乳/MILK E =卵/EGG
B =そば/BUCKWHEAT C =かに/CRAB S =えび/SHRIMP WA =くるみ/WALNUT CA =カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

ノッテ NOTTE



アナゴと野菜のエスカベッシュ
ANAGO EEL AND VEGETABLE ESCABECHE

カブとほうれん草のヴルーテ “バッカラ”のクロスティーノ
TURNIP AND SPINACH VELOUTÉ, CROSTINO WITH COD FISH “BACCALA”

タリオリーニとホワイトアスパラガス パンチェッタと黒胡椒 ペコリーノクリーム
TAGLIOLINI WITH WHITE ASPARAGUS, PANCETTA AND BLACK PEPPER, PECORINO CREAM

仔羊の炭火焼き ケッパーとアンチョビ風味のタケノコ
セミドライトマトペーストとラムのグレービーソース
CHARCOAL ROASTED LAMB WITH CAPER AND ANCHOVY FLAVORED BAMBOO SHOOT
SEMI DRIED TOMATO PESTO AND LAMB GRAVY SAUCE

レアチーズケーキとみかん ココナッツソースとアイスクリーム
RARE CHEESECAKE WITH TANGERINE COCONUT SAUCE AND ICE CREAM

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

15,000
WH M E



WH =小麦/WHEAT P =落花生/PEANUTS M =乳/MILK E =卵/EGG
B =そば/BUCKWHEAT C =かに/CRAB S =えび/SHRIMP WA =くるみ/WALNUT CA =カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

オルトレ OLTRE



アナゴと野菜のエスカベッシュ
ANAGO EEL AND VEGETABLE ESCABECHE

カブとほうれん草のヴルーテ “バッカラ”のクロスティーノ
TURNIP AND SPINACH VELOUTÉ, CROSTINO WITH COD FISH “BACCALA”

タリオリーニとホワイトアスパラガス パンチェッタと黒胡椒 ペコリーノクリーム
TAGLIOLINI WITH WHITE ASPARAGUS, PANCETTA AND BLACK PEPPER, PECORINO CREAM

真鯛のポワレ “チュッピン”ソース
PAN-SEARED SEA BREAM WITH “CIUPPIN” SAUCE

和牛サーロインのグリル ローズマリーとガーリックの風味グレービーソース
アーティチョークフランと菜の花のソテー
GRILLED WAGYU SIRLOIN ROSEMARY AND GARLIC FLAVORED GRAVY SAUCE
ARTICHOKE FLAN AND SAUTEED COLZA BLOSSOM

和牛フィレに変更の場合 (+4,000 円)
CHANGE IT TO WAGYU BEEF FILLET (+4,000YEN)

ダークチョコレートケーキとブランデー漬けチェリー マスカルポーネアイスクリーム
DARK CHOCOLATE CAKE WITH BRANDIED CHERRY, MASCARPONE ICE CREAM

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

21,500
WH M E S



WH =小麦/WHEAT P =落花生/PEANUTS M =乳/MILK E =卵/EGG
B =そば/BUCKWHEAT C =かに/CRAB S =えび/SHRIMP WA =くるみ/WALNUT CA =カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.