

クレプスコロ  
CREPUSCOLO



縞鯨カルパッチョ セロリと胡瓜のサラダ  
STRIPED JACK CARPACCIO WITH CELERY AND CUCUMBER

剣先烏賊とアサリ セルパチコのリゾット  
RISOTTO WITH SWORDTIP SQUID CLAMS AND WILD ARUGULA

スペアリブのラッカート 白インゲン豆のトスカーナスタイル  
LACQUERED SPARERIBS WITH WHITE BEAN SALAD TOSCANA STYLE

バニラパンナコッタと白桃  
VANILLA PANNA COTTA WITH WHITE PEACH

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  
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



縞鯨カルパッチョ セロリと胡瓜のサラダ  
STRIPED JACK CARPACCIO WITH CELERY AND CUCUMBER

冷製トマトスープ ストラッキーノとオレガノ  
CHILLED TOMATO SOUP WITH STRACCHINO CHEESE AND OREGANO

サルシッチャとズッキーニ ドライトマトのタリオリーニ ペコリーノロマーノ  
TAGLIOLINI WITH SAUSAGE, ZUCCHINI AND SUN-DRIED TOMATOES, PECORINO ROMANO

仔羊の炭火焼き エシャロットと甘長唐辛子 ラムのグレービーソース  
CHARCOAL-GRILLED LAMB WITH SHALLOTS AND SWEET PEPPERS, LAMB GRAVY SAUCE

スプレンドィードティラミス  
SPLENDIDO TIRAMISU

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  
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.

オルトーレ  
OLTRE



トウモロコシのスフォルマートと生ハム サマートリュフ  
CORN SFORMATO WITH PROSCIUTTO AND SUMMER TRUFFLE

冷製トマトスープ ストラッキノーとオレガノ  
CHILLED TOMATO SOUP WITH STRACCHINO CHEESE AND OREGANO

サルシッチャとズッキーニ ドライトマトのタリオリーニ ペコリーノロマーノ  
TAGLIOLINI WITH SAUSAGE, ZUCCHINI AND SUN-DRIED TOMATOES, PECORINO ROMANO

イサキのインパデッラと夏野菜 サルサマントヴァーナ  
PAN-SEARED ISAKI FISH WITH SUMMER VEGETABLES AND SALSA MANTOVANA

和牛サーロインのグリル 茄子のロースト 山椒風味のジュ  
和牛フィレに変更の場合 (+4,000 円)  
GRILLED WAGYU SIRLOIN WITH ROASTED EGGPLANT AND JAPANESE SANSHO PEPPER JUS  
CHANGE IT TO WAGYU BEEF FILLET (+4,000YEN)

シチリア産ピスタチオケーキとラズベリー  
SICILIAN PISTACHIO CAKE WITH RASPBERRY

コーヒー 又は 紅茶  
COFFEE OR TEA



21,500  
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  
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.