

ピッコロ
PICCOLO



寒鱈のスマーク 蕪ピューレとディル
SMOKED SAWARA FILET WITH TURNIP PUREE AND DILL

リングイーネ 蛸と甲烏賊の煮込みソース
LINGUINE WITH STEWED OCTOPUS AND SQUID RAGOUT

鴨胸肉のロースト ホワイトポレンタと玉葱のマルメッラータ
ROASTED DUCK BREAST WITH WHITE POLENTA AND ONION MARMALADE

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 SCENTED STRAWBERRY PANNA COTTA WITH SICILY PISTACHIO

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

8,700
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.

メディオ MEDIO



京赤地鶏のテリーヌ ハーブサラダ パッシートワインソース
KYOAKAJIDORI CHICKEN TERRINE WITH AROMATIC HERBS SALAD, PASSITO WINE SAUCE

ビーツスープ コーヒーマスカルポーネのクロスティーニ
BEETROOT SOUP, MASCARPONE AND COFFEE BREAD CROSTINI

国産カルナローリ米を使用した海老と法蓮草のマッシュルームリゾット
DOMESTIC CARNAROLI RISOTTO WITH SHRIMP, MUSHROOM AND SPINACH

仔羊背肉のロースト 金時人参とマスタードソース
ROASTED LAMB SADDLE WITH KINTOKI CARROT AND MUSTARD 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

12,500
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
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.

グランデ
GRANDE



タラバガニとアンディープ セロリのサラダ
KING CRAB AND ENDIVE, CELERY SALAD

ポロ葱のスープ カリカリサルシッチャ
LEEK SOUP WITH CRUSTY SALSICCIA

カザレッチェパスタ イトヨリと蕪のラグー カラスミ
CASARECCE PASTA WITH THREADFIN BREEM AND TURNIP RAGOUT, BOTTARGA

黒胡椒風味の鰯のソテー マッシュポテトとブラックオリーブソース
BLACK PEPPER SAUTÉED YELLOWTAIL WITH MASHED POTATOES AND BLACK OLIVE SAUCE

和牛サーロインのグリル キャベツのフリカッセとタルトゥファータソース
GRILLED WAGYU BEEF SIRLOIN WITH CABBAGE FRICASSEE AND TARTUFATA SAUCE

ダークチョコレートケーキとブランデー漬チェリー 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



19,800
WH M E C

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.