

ブロンゾ
BRONZO



トマトカルパッチョ
TOMATO CARPACCIO

スイカのガスパッチョ
WATERMELON GAZPACHO

モッチリーニ 烏賊のホワイトボロネーゼ
MOCHILLINI SQUID WHITE BOLOGNESE

イベリコ豚のプルマ ケッパー トマトとオリーブのジュ ポロ葱
PLUMA DI IBERICO, CAPERS, TOMATOES AND OLIVE JUS, BURNT LEEKS

マスカットのパンナコッタ
MUSCAT GRAPE PANNA COTTA

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

12,500
W M E



w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

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.

オーロ
ORO



ブッラータ 桃のグリル グリーントマトのピクルス ミントのサラダ
BURRATA, GRILLED PEACHES, PICKLED GREEN TOMATOES, MINT SALAD

スイカのガスパチョ
WATERMELON GAZPACHO

ブラックタリオリーニ 蟹 柚子胡椒
BLACK TAGLIOLINI WITH CRAB AND YUZU KOSHO

帆立貝 キャベツ 炭のクリーム 松の葉オイル
SCALLOPS, FERMENTED CABBAGE, CHARCOAL CREAM AND PINE OIL

牛頬肉 ホースラディッシュクリーム クレソン
BEEF CHEEK, HORSERADISH CREAM, WATERCRESS

カンノーリミルフィーユ
MILLEFOGLIE DI CANNOLI

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

19,800
W M E C



w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

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.