



Antipasto

前 菜

法蓮草のスープ Spinach Soup	¥545(600)
季節野菜たっぷりのグリーンサラダ Green Salad with Plenty of Seasonal Vegetables	¥891(980) ハーフサイズ ¥627(690)
本日の鮮魚のカルパッチョ Today's Fresh Fish Carpaccio	¥1,818(2,000)
本日の前菜盛り合わせ Today's Appetizer Platter	3種 ¥1,272(1,400) 5種 ¥1,818(2,000)
フルーツと生ハムのサラダ Fruit and Raw Ham Salad	¥1,164(1,280)
3種チーズの盛り合わせ Three Cheese Platter	¥1,364(1,500)
3種チーズと生ハムの盛り合わせ Three Cheese and Prosciutto Platter	¥1,818(2,000)



Primo Piatto

パスタやリゾットなど

国産豚肉の白ワイン煮込みと大根、小松菜のピアンコ
レモンの香り

White Wine Braised Pork with Daikon Radish
and Japanese Mustard Spinach Bianco with Lemon flavor

¥1,527(1,680)

プーリア産厳選トマトを使用した
アサリとキャベツのボンゴレロッソ

Bongole rosso of Clams and Cabbage with Selected Tomatoes

¥1,545(1,700)

自家製パンチェッタとカリフラワーのリゾット
カチョエペペ仕立て

Risotto with Housemade Pancetta and Cauliflower cacio e pepe

¥1,545(1,700)

白子と九条葱のタリアテッレ 唐墨を振りかけて

Tagliatelle of Milt and Kujo Scallions with Dried Mullet Roe

¥2,000(2,200)



Pesce

お魚料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

本日の鮮魚のソテー リヴォルノ風 Sautéed Fresh Fish of the day with Livorno style	¥2,000(2,200)
本日の鮮魚と北海道産ホタテのアクアパッツァ Aqua pazza with Today's Fresh Fish and Scallops	¥2,364(2,600)
オマールテールの炭火焼 本日のソース Charcoal Grilled Lobster Tail with Sauce of the Day	¥2,727(3,000)



Carne

お肉料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼
グリーンペッパーソース

¥3,182(3,500)

Charcoal Grilled Nasu Kogen Pork shoulder with Green Pepper sauce

国産牛サーロインの炭火焼 バルサミコソース

¥4,091(4,500)

Charcoal Grilled Japanese Beef sirloin with Balsamic sauce

フォアグラを乗せた 国産牛サーロインの炭火焼
トリュフのソース ロッシーニ仕立て

¥5,454(6,000)

Charcoal Grilled Japanese Beef sirloin topped with Foie gras,
Truffle sauce and Rossini Style