



Antipasto

前 菜

蕪のスープ Turnip 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

- | | |
|---|---------------|
| 自家製サルシッチャと春野菜のスパゲッティ
カチョエペペ仕立て
Spaghetti with Housemade Salsiccia and Spring Vegetables with Cacio e pepe Style | ¥1,527(1,680) |
| 鯖、ブラックオリーブ、ケイパーのトマトソース
スパゲッティ プッタネスカ風
Spaghetti with Spanish Mackerel, Black Olives and Capers in Tomato Sauce Puttanesca Style | ¥1,545(1,700) |
| 春キャベツと桜海老、岩海苔のリゾット
Risotto with Spring cabbage, Sakura shrimps and Iwanori | ¥1,545(1,700) |
| 国産牛テールのトマト煮込みと筍のパッパルデッレ
Pappardelle Pasta with Braised Japanese Beef Tail with Tomato and Bamboo Shoots | ¥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 ¥2,000(2,200)
そら豆のソース 旬の野菜を添えて
Sautéed Fresh Fish with a Broad Beans sauce and Seasonal Vegetables

本日の鮮魚と北海道産ホタテのアクアパッツァ ¥2,364(2,600)
Aqua pazza with Today's Fresh Fish and Scallops



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.

国産 仔牛肉とモッツァレラチーズのソテー ソレント風 チャンボッタ添え

Sautéed Veal and Mozzarella cheese Sorrento-style with Ciambotta

¥3,182(3,500)

国産 黒毛和種サーロインの炭火焼き 赤ワインとトリュフのソース

Charcoal Grilled Japanese Black sirloin with Red wine and Truffle sauce

¥4,091(4,500)

ニュージーランド産 仔羊背肉の炭火焼き ローマ風 カチャトーラソース

Charcoal Grilled back of Lamb with Roman Cacciatore sauce

¥4,091(4,500)