



# Antipasto

前 菜

白いんげん豆とひよこ豆のスープ White Bean and Chickpea Soup	¥545(600)
季節野菜とフルーツのサラダ ~本日のドレッシング~ Seasonal Vegetable and Fruit Salad ~Today's Dressing~	¥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、菜の花、新ジャガイモの<br>スパゲッティーニ ペコリーノ風味<br>Spaghettini with Housemade Salsiccia, Rape Buds, and Potatoes, Pecorino Flavor | ¥1,545(1,700) |
| 鯖の軽いラグーと浅利のボンゴレロッソスパゲッティ<br>Spaghetti with Light Spanish Mackerel Ragù and Clams, Vongole Rosso                             | ¥1,545(1,700) |
| 桜海老と小海老、そら豆のリゾット 青のりの香り<br>Risotto with Sakura Shrimp, Baby Shrimp, and Broad Beans, Fragrant Green Laver                   | ¥1,545(1,700) |
| ホタルイカ、筍、うるいのリングイネ ジェノヴェーゼ<br>Linguine with Firefly Squid, Bamboo Shoots, and Udo, Genovese                                  | ¥2,182(2,400) |
| ホワイトアスパラ、色々な春の貝、<br>自家製唐墨の手打ちタリアテッレ<br>Tagliatelle with White Asparagus, Assorted Spring Shellfish, and Bottarga            | ¥2,364(2,600) |



## 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.

本日の鮮魚のタップナード焼き ¥2,182(2,400)  
春キャベツのソース 山菜のアクセント  
Grilled Fresh Fish with Olive Tapenade, Spring Cabbage sauce

本日の鮮魚の香草パン粉焼き ビスクソース ¥2,800(2,545)  
Herb-Crusted Fresh Fish with Bisque sauce



# 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.

鹿児島県産さつま黒豚の炭火焼き  
色々な部位で（肩ロース、ロース、バラ、もも）

Charcoal-Grilled Pork, Assorted Cuts

¥3,182(3,500)

牛ハラミ肉と季節野菜の炭火焼き  
赤ワイン、バルサミコ、蜂蜜のソース

Char-Grilled Beef Skirt Steak and Seasonal Vegetables  
with Red Wine, Balsamic, and Honey sauce

¥4,091(4,500)

北海道産ホワイトチェリーバレー種鴨胸肉の炭火焼き  
そのジュとブラッドオレンジのソース

Charcoal-Grilled Duck Breast with Its Jus and Blood Orange sauce

¥4,546(5,000)