

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

※ 12/23(金)～12/25(日)の期間は販売停止させていただきます。
※ Not available between the 23rd of December - 25th of December.

北海道産玉ねぎのブルーテ&リコッタチーズのブリュスケッタ
Hokkaido onion velouté & with ricotta cheese bruschetta

フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

お好きなメインディッシュをお選びください。
Please select one main dish

真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac

or

岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと冬の根菜ロースト、
バルサミコソース
Herb marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree &
roasted winter roots, balsamic sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー (追加料金 1,650円) 又は
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 supplement)

お好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

シトラスティラミス & レモンソルベ
Citrus tiramisù & lemon sorbet

or

ベリーババ 紅茶のアフォガート
Berry baba with tea affogato

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

おすすめワインペアリング Recommended wine pairing

ソムリエが選んだ3種のワインと共にコースをお楽しみ頂けます。
Enhance your menu with 3 perfectly matched wines.

¥5,500

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.
表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。
Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

ディナーコース

Dinner

シンフォニア

Sinfonia

¥12,100

※ 12/16(金)～12/25(日)の期間は販売停止させていただきます。

※ Not available between the 16th of December - 25th of December.

トリュフ風味のずわい蟹&カリフラワーサラダ、くるみソース
Truffle snow crab with cauliflower salad & walnut sauce

ロースト鮑&シーアスパラガスのソテー、
柚子サルモリッリオソース
Roasted abalone with sautéed sea asparagus & yuzu salmoriglio sauce

タレッジチーズのトルテッリ&ちぢみほうれん草と
ソリレスのラグー
Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout

お好きなメインディッシュをお選びください。
Please select one main dish

真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac

or

岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと冬の根菜ロースト、
バルサミコソース
Herb marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree &
roasted winter roots, balsamic sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー 又は
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 supplement)

林檎のカルテット
Apple quartetto

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

おすすめワインペアリング

Recommended wine pairing

ソムリエが選んだ4種のワインと共にコースをお楽しみ頂けます。
Enhance your menu with 4 perfectly matched wines.

¥7,000

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

インシエメ with チョコレート & キャラメル アフタヌーンティー Insieme with Chocolate & Caramel Afternoon Tea

¥9,900

1名様 per person

- ※ 12/23(金)～12/25(日)の期間は販売停止させていただきます。
※ Not available between the 23rd of December - 25th of December.

イタリアの食文化であるギャザリング・スタイルでご提供するコース。
季節のアンティパスティ、プリミピアッティ、そしてメインディッシュと、
抑揚のある豊かな一曲のように、多彩なメロディーをお楽しみいただけます。
(2名様より承ります)

An exclusive sharing course for a party to savor an array of
Italian delicacies and our signature grill menu
Enjoy 5 kinds of antipasti, choose your pasta or risotto
& your favorite main dish from the list below (from 2 persons)

季節のアンティパスティ 5種 盛り合わせ
Assortment of 5 today's antipasti served on a sharing board

プリミ / 3 種からお選びいただけます

Choose your favorite pasta or risotto from the Primi selection below

メインディッシュ / 3 種からお選びいただけます

Select your main dish from the Secondi selection below

チョコレート&キャラメル アフタヌーンティー スイーツコレクション
Chocolate & Caramel Afternoon Tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

タレツジチーズのトルテッリ&ちぢみほうれん草と
ソリレスのラグー
Taleggio cheese tortellini with chijimi spinach & chicken ragout

新潟産和みりゾットとラディッキオ、帆立貝のグリル
Nagomi risotto with grilled scallop & braised radicchio

Secondi

真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish fillet with mustard seed celeriac

岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと冬の根菜ロースト、
バルサミコソース
Herb marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree &
roasted winter roots, balsamic sauce

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (お一人様追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef fillet with mashed potato & sautéed carrot,
black spice red wine sauce
(¥3,300 supplement per person)

Dolci

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

アップルキャラメルパイ
Apple & caramel pie


ホワイトチョコレートとキャラメルマキアートのミニパフェ
White chocolate & caramel macchiato mini-parfait

とちおとめミルクチョコレートソース
Tochiotome strawberry & milk chocolate sauce

塩キャラメルマカロン&オレンジチョコレート
Salted caramel macaron & orange chocolate


アンティパステイ

Antipasti

- Il giardino* ¥2,750
トレビーズ & 根菜サラダ サルサベルデ 
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde
- L'insalata Ceasar* 2,200
ロメインレタスのシーザーサラダ ガーリックトースト &
ハモンセラーノハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing, garlic toast &
Serrano ham
- La zuppa di stagione* 1,650
北海道産玉ねぎのブルーテ&リコッタチーズのブリュスケッタ
Hokkaido onion velouté & with ricotta cheese bruschetta
- Il granchio* 2,750
トリュフ風味のずわい蟹&カリフラワーサラダ
くるみソース
Truffle snow crab with cauliflower salad & walnut sauce

サルーミ & チーズ

Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* ¥3,300
スカモルツァチーズのソテー グリルした蕪とビーツ 
オレンジジャムのブリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with grilled turnip & beetroot,
orange jam bruschetta
- Tagliere di salumi* 4,400
生ハムとサラミ5種のセレクション ピクルス&ブリュスケッタ
5 kinds of cold cuts served with pickles & bruschetta
- Misti* 4,950
生ハムとサラミ & チーズセレクション ピクルス&ブリュスケッタ
Cold cut & cheese selection with pickles & bruschetta
- I formaggi (5 pc)* 4,950
日本&イタリアのチーズセレクション (5種)
Japanese & Italian cheeses (5 kinds)



ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

プリミピアッティ

Primi piatti

- Minestrone della casa* ¥1,650
バジルのミネストローネ リコッタチーズ&ブリュスケッタ 
Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta
- Gli Spaghetti* 2,640
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み ポロネーゼ
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce
- La pasta fresca* 2,750
フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck breast & burdock ragout sauce,
roasted pistachio
- La pasta ripiena* 3,080
タレージョチーズのトルテッリ&ちぢみほうれん草とソリレスの
ラグー
Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout
- Il risotto* 3,080
新潟産和みりゾットとラディッキオ、帆立貝のグリル
Nagomi risotto with grilled scallop & braised radicchio

セコンドピアッティ

Secondi piatti

グリルセレクション

From the Grill

- Il pesce* ¥3,850
真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac
- Il maiale* 3,520
岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと
冬の根菜ロースト、バルサミコソース
Herb-marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree
& roasted winter roots, balsamic sauce
- Il manzo* 7,700
牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato & sautéed carrot
- Il filetto di manzo* 11,000
北海道黒毛和牛フィレのグリル (160g) & マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース
Grilled Hokkaido beef filet (160g) with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce



...

ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

デザート

Dolci

シトラスティラミス & レモンソルベ ¥2,200
Citrus tiramisù & lemon sorbet

ベリーババ 紅茶のアフォガート 2,200
Berry baba with tea affogato

林檎のカルテット 2,200
Apple quartetto

ストリングス・パフェ

The Strings Parfait



りんご & キャラメル ¥3,300
Apple & Caramel Parfait
(りんごとキャラメルの出会い)
(When apple meets caramel)

みかん & チーズ ¥3,300
Mikan & Cheese Parfait
(みかんとチーズのハーモニー)
(Mikan and cheese harmony)

デュオ・パフェ ¥6,490
Duo Parfait
選べるパフェ2種とドリンクがセット
with selected drinks

ストリングス・ケーキセレクション

The Strings Cake Selection

※ 12/16(金)～12/25(日)の期間は、販売を停止しております。
※ Not available between the 16th of December - 25th of December.

ケーキ各種 各¥990
Cake selection / per slice

ショートケーキ
Short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

季節のフルーツタルト
Fruit tart

抹茶と栗のモンブラン
Matcha & chestnut Mont Blanc cake

ケーキセット ¥2,200
Cake set

選べるケーキとドリンクがセット。
好きな飲み物をお選びくださいませ。
Please select one cake & one drink.

テイクアウトでもご用意しております。詳しくはスタッフへお問合せください。
Takeout is available. Please feel free to ask staff for details.

