

## ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

ピーナッツカボチャのブルーテ  
ピスタチオトリコッタチーズのプリュスケッタ  
Butternut pumpkin velouté with pistachio and  
ricotta cheese bruschetta

‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝  
Spaghettini ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

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

イトヨリ鯛のアクアパッツア  
フェネルコンフィと里芋のブレゼ  
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro,  
aqua pazza style

or

熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー  
エスプレッソ香るグレイビーソース  
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake,  
espresso gravy sauce

or

国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー &  
栗とマッシュポテト 赤ワインソース  
(追加料金 1,650円) 又は  
Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms,  
chestnut mashed potato & red wine sauce  
(¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー  
秋トリュフスライス 赤ワインソース (追加料金 3,300円)  
Grilled Hokkaido beef fillet with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed  
potato, red wine sauce & truffle shavings (¥3,300 supplement)

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

日本酒のティラミス 柿のコンポートタイムの香り  
チョコレートシャーベット  
Sake tiramisù with thyme persimmon compote & chocolate sherbet

or

巨峰のクロスタータ マスカルポーネのアイスクリーム  
Kyoho grape crostata with mascarpone ice cream

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

キンメダイのカルパッチョ、赤いエンダイブの葉とキャビア、  
黒にんにくのエマルジョン  
Kinmedai carpaccio with red endive leaves & caviar, black garlic emulsion

キンモクセイフラワー風味のホタテカスタード  
Kinmokusei flower scallop custard

‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝  
Spaghettoni ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

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

イトヨリ鯛のアクアパッツア  
フェネルコンフィと里芋のブレゼ  
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro,  
aqua pazza style

or

熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー  
エスプレッソ香るグレイビーソース  
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake,  
espresso gravy sauce

or

国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー &  
栗とマッシュポテト 赤ワインソース  
Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms,  
chestnut mashed potato & red wine sauce

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー  
秋トリュフスライス 赤ワインソース (追加料金 3,300円)  
Grilled Hokkaido beef fillet with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed  
potato, red wine sauce & truffle shavings (¥3,300 supplement)

### 梨のカルテット

Pear 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 ホーンテッド・ハロウィンアフタヌーンティー Insieme with Haunted Halloween Afternoon Tea

¥9,900

1名様 per person

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

—  
ホーンテッド・ハロウィンアフタヌーンティー スイーツコレクション  
Haunted Halloween Afternoon Tea sweets collection

---

## Primi

‘カルボナーラ デイ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝  
Spaghettoni ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

ケールと栗のフリカッセを添えたポテトニョッキ ‘アラノルマ’  
Potato gnocchi, ‘Alla-Norma’ with kale and chestnut fricassée

イタリア産ポルチーニの新潟産和みりゾット  
パルミジャーノ  
Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom, almond and  
parmesan shavings

## Secondi

イトヨリ鯛のアクアパッツア  
フェネルコンフィと里芋のブレゼ  
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro,  
aqua pazza style

熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー  
エスプレッソ香るグレイビーソース  
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake,  
espresso gravy sauce

北海道黒毛和牛フィレのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー  
秋トリュフスライス 赤ワインソース (お一人様追加料金 3,300円)  
Grilled Hokkaido beef fillet with sautéed wild mushrooms,  
chestnut mashed potato, red wine sauce & truffle shavings  
(¥3,300 supplement per person)

## Dolci

ドラキュラ カシスのマカロン  
Dracula Cassis macaron

お墓のチョコレートパンナコッタ  
Cemetery chocolate panna cotta

ジャックオランタン パンプキンモンブラン  
Jack-o'-lantern Pumpkin Mont Blanc

蝙蝠ハウス ガトーショコラ  
Bat house gateau chocolat

ゴーストキャラメルと洋梨のムース  
Ghost caramel & pear mousse

## アンティパステイ

### Antipasti

<i>Il giardino</i> トレビーズ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde	¥2,750
<i>L'insalata Ceasar</i> ロメインレタスのシーザーサラダ ガーリックトースト & ハモンセラノハム Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing, garlic toast & Serrano ham	2,200
<i>La zuppa di stagione</i> ピーナツカボチャのブルーテ ピスタチオトリコッタチーズのブリュスケッタ Butternut pumpkin velouté with pistachio and ricotta bruschetta	1,650
<i>Il carpaccio</i> キンメダイのカルパッチョ、赤いエンダイブの葉とキャビア、 黒にんにくのエマルジョン Kinmedai carpaccio with red endive leaves & caviar, black garlic emulsion	2,750

## サルーミ & チーズ

### Salumi & formaggi

<i>Il formaggio cucinato</i> スカモルツァチーズのソテー 根菜ローストと無花果の赤ワイン煮 柚子人参クーリ Sautéed scamorza cheese with autumn roots & red wine braised fig, yuzu carrot coulis	¥2,750
<i>Tagliere di salumi</i> 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	4,400
<i>Misti</i> 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	4,950
<i>I formaggi (5 pc)</i> 日本&イタリアのチーズセレクション (5種) Japanese & Italian cheeses (5 kinds)	4,950

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

*La pasta lunga* 2,750  
‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝  
Spghettini ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

*La pasta fresca* 2,640  
赤ワイン煮込みの和牛ボロネーゼ マッフアルディーネ  
Mafaldine pasta with red wine wagyu bolognese sauce

*Ignocchi di patate* 3,080  
ケールと栗のフリカッセを添えたポテトニョッキ ‘アラノルマ’  
Potato gnocchi, ‘Alla-Norma’ with kale and chestnut fricassée

*Il risotto* 3,080  
イタリア産ボルチーニの新潟産和みりゾット パルミジャーノ  
Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom, almond & parmesan shavings

## 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  
イトヨリ鯛のアクアパッツァ  
フェネルコンフィと里芋のブレゼ  
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro, aqua pazza style

*Il maiale* 3,520  
熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー  
エスプレッソ香るグレイビーソース  
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake, espresso gravy sauce

*Il vitello* 7,700  
国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー&  
栗とマッシュポテト 赤ワインソース  
Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed potato & red wine sauce

*Il filletto di manzo* 11,000  
北海道黒毛和牛フィレのグリル (160g)  
イタリア産おすすめキノコのソテー 秋トリュフスライス 赤ワインソース  
Grilled Hokkaido beef fillet (160g) with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed potato, red wine sauce & truffle shavings

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

- 日本酒のティラミス 柿のコンポートタイムの香り  
チョコレートシャーベット  
Sake Tiramisù & thyme flavored persimmon compote  
with chocolate sherbet ¥2,200
- 巨峰のクロスタータ マスカルポーネのアイスクリーム  
Kyoho grape Crostata with mascarpone ice cream 2,200
- 梨のカルテット  
Pear quartetto 2,200

## ストリングス・パフェ

### The Strings Parfait



#### 栗

¥3,300

#### Chestnut Parfait

(栗とカシスの出会い)  
(Chestnut & cassis harmony)

#### ショコラ

¥3,300

#### Chocolate Parfait

(チョコレートとオレンジのハーモニー)  
(Chocolate loves orange)

#### 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

- ケーキ各種  
Cake selection 各¥990  
/ 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
- フルーツタルト  
Fruit tart

- ケーキセット  
Cake set ¥2,200

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.