

インシエメ

INSIEME

¥8,000

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イ、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 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イ 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 / 5 種からお選びいただけます
Select your main dish from the Secondi selection below

—
デザート / 3 種からお選びいただけます
Dessert / Select your dessert from the Dolci menu below

Primi

なごみグリーンピースリゾット 菜の花&天使の海老のソテー
Green peas nagomi risotto, seared colza blossom & shrimp tails

蟹とホワイトアスパラガスのマファルディーネパスタ
Fresh Mafaldina pasta tossed with crab & white asparagus

“きよら” 卵のスパゲッティニ カルボナーラ
Spaghettoni carbonara with Kiyora egg yolk

Secondi

鱈のグリル アンチョビ&ケッパーソース
Grilled Spanish mackerel with anchovy & caper sauce

ポークロインのグリル ケッパー&パンチェッタソース
Grilled pork loin with rosemary & sage flavored gravy

ラムチョップのグリル サリエット風味グレイビーソース
Grilled lamb chop with savory flavored sauce

北海道黒毛和牛のフィレ 赤ワインソース
Hokkaido wagyu beef filet with red wine sauce + ¥2,500

シェフおすすめビーフ ペッパーソース
Chef's selected beef with black peppered sauce

Dolci

ティラミス トンカ豆のアイスクリーム
Tiramisù served with tonka bean ice cream

フラゴリーノリキュールのババストロベリー&ルバーブアイスクリーム
Fragolino soaked baba with strawberry & rhubarb ice cream

パンナコッタ すみれのシャーベット&エルダーフラワーゼリー
Vanilla flavored panna cotta with violet sherbet & elder flower jelly

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to tax and service charge.