

ソナタ Sonata

¥9,790

カンパチのティラディート マンゴードレッシング&チリ
Amberjack tiradito with mango dressing and chili

リガトーニ ピスタチオクリーム モルタデッラとストラッチャテッラチーズ
Rigatoni with pistachio cream, mortadella and stracciatella

真鯛のグリル レモン風味 フェンネルとサフラン
Grilled dorade al limone with fennel and saffron

or

豚ホホ肉のプレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ
フェルネット・ブランカの香り

Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet-Branca

or

カラビネーロ海老 アーティチョークとハム
フレッシュバジルと白ワイン (追加料金 2,200円)

Carabinero prawns with artichokes, ham,
fresh basil and vino Bianco (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika sauce
(¥3,300 supplement)

マンゴープリン 小笠原産パッションフルーツスープ マンゴースルベ
Mango pudding and Ogasawara passionfruit soup with mango sorbet

or

チョコレートムースとラズベリー レモンバーベナティーアイスクリーム

Chocolate mousse and raspberry with lemon verbena tea ice cream

コーヒー または 紅茶


Coffee or tea

シンフォニア Sinfonia

¥13,750

フレッシュ Burrata チーズ メロンとハムのサラダ
Fresh burrata cheese with melon and ham salad

ホワイトアスパラガスのスープ まぐろとグアンチャーレ
White asparagus soup with diced fresh tuna and guanciale

サマートリュフとリコッタチーズのリゾット 
Special summer truffle risotto with ricotta cheese

真鯛のグリル レモン風味 フェンネルとサフラン
Grilled dorade al limone with fennel and saffron

or

豚ホホ肉のプレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ
フェルネット・ブランカの香り

Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet-Branca

or

カラビネーロ海老 アーティチョークとハム フレッシュバジルと白ワイン

Carabinero prawns with artichokes, ham, fresh basil and vino Bianco

or

和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika sauce
(¥3,300 supplement)

桃のレアチーズケーキタルト アプリコットとキャンディ紅茶のアイスクリーム

Peach rare cheese tart with apricot and candy tea ice cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea



ワインペアリング WINE PAIRING

3種
3 kinds ¥7,150


4種
4 kinds ¥8,250

アラカルト / A LA CARTE

アンティパステイ ANTIPASTI

トレビーゾタルディーボ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso tardivo leaves and roots cooked and raw, salsa verde 	¥2,530
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 and parmesan cheese dressing, garlic toast & Serrano ham	2,640
フレッシュブラータチーズ メロンとハムのサラダ Fresh burrata cheese with melon and ham salad	3,500
カンパチのティラディート マンゴドレッシング&チリ Amberjack tiradito with mango dressing and chili	3,600
ホワイトアスパラガスのスープ まぐろとグアンチャーレ White asparagus soup with diced fresh tuna and guanciale	3,300
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 	2,200



サラミ&フォルマッジ SALUMI & FORMAGGI

イタリアコールドハムセレクション ピクルス&グリッシーニ Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, Bresaola, Coppa served with pickles and grissini	¥2,970
イタリアチーズセレクション 	2,420
レーズンチャツネ&ローズマリークラッカー Italian cheese board served with raisin chutney and Rosemary crackers Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio, Gorgonzola dolce	

グリル FROM THE GRILL

真鯛のグリル レモン風味 フェンネルとサフラン Grilled dorade al limone with fennel and saffron	¥3,600
バイクドチキンレッグ シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー Sicilian styled baked chicken leg, tomato, onion, olives and capers	3,850
豚ホホ肉のプレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ フェルネット・ブランカの香り Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet - Branca	4,300
カラビネーロ海老 アーティチョークとハム フレッシュバジルと白ワイン Carabinero prawns with artichokes, ham, fresh basil and vino Bianco	5,300
和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika sauce	11,000

プリミピアッティ PRIMI PIATTI

スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ Spaghettini with red wine braised wagyu "Bolognese" sauce	¥2,860
ポルチーニ茸のラビオリ 	2,850
マルサラワインソースとモッツァレラ Porcini mushroom ravioli, Marsala wine sauce with mozzarella	
リガトーニ ピスタチオクリーム モルタデッラとストラッチャテッラチーズ Rigatoni with pistachio cream, mortadella and stracciatella	3,400
グリーンアスパラガスのリゾット リコッタチーズとルッコラ 	3,600
Risotto with green asparagus, ricotta cheese and rucola salad	

ドルチェ DOLCI

マンゴープリン 小笠原産パッション フルーツスープ マンゴーソルベ Mango pudding and Ogasawara passionfruit soup with mango sorbet	¥2,200
チョコレートムースとラズベリー レモンバーベナティーアイスクリーム Chocolate mousse and raspberry with lemon verbena tea ice cream	2,200
桃のレアチーズケーキタルト アプリコットとキャンディ紅茶のアイスクリーム Peach rare cheese tart with apricot and candy tea ice cream	2,200

ドリンク BEVERAGE

フレッシュフルーツモクテル Fresh Fruit Mocktail	¥2,420
フレッシュフルーツカクテル Fresh Fruit Cocktail	2,420
レモンチェロ Limoncello	1,760
グラッパ Grappa	3,080
エスプレッソマティーニ Espresso Martini	2,530

モッツァレラ・ヴァッカ 乳種類：牛、産地：フリウーリ州
ロビオラ・ディ・カブラ 乳種類：山羊、産地：ロンバルディア州
ペコリーノ・ピスタチオ 乳種類：羊、産地：シチリア州
アジアーゴ・メッザーノ 乳種類：牛、産地：ヴェネト州
ゴルゴンゾーラ ドルチェ 乳種類：牛、産地：ロンバルディア州

Mozzarella Vacca Milk type: Cow / Origin: Friuli Venezia Giulia
Robiola di Capra Milk type: goat / Origin: Lombardia
Pecorino Pistaccio Milk type: Sheep / Origin: Sicilia
Asiago Mezzano Milk type: Cow / Origin: Veneto
Gorgonzola Dolce Milk type: Cow / Origin: Lombardia

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.