

Course 9,000yen

小さなお出迎えの一皿 とうもろこしパンナコッタ A small welcome dish Corn panna cotta	パスタ トラパネーゼ Pasta Trapanese
季節の果実とハモンセラノのクロスティース Seasonal fruits and jamon serrano crostine	霧島オリーブ赤豚のグリッリアタブナードと 2種のトマトのサルサ Grilled Kirishima Olive Pork with Tapenade and Two Kinds of Tomato Salsa
季節のテラリウム Seasonal terrarium	マンゴーとパプリカのソルベット Mango and paprika sorbet
真鯛のカルパッチョ夏野菜と柑橘のフレグランツァ Sea Bream Carpaccio with Summer Vegetables and Citrus Fragrance	バイナップルのコンポスタジェラート フォルマッジョフルッタトロピカーレ Pineapple Compote with Formaggio Gelato and Tropical Fruits
	パーネ / カフェ Pane / Cafe

Course 12,000yen

小さなお出迎えの一皿 とうもろこしパンナコッタ A small welcome dish Corn panna cotta	豊洲市場より鮮魚のインパデッラ 赤いサルサと夏野菜のコンディマン Fresh Fish from Toyosu Market “In Padella” with Red Salsa and Summer Vegetable Condiment
季節の果実とハモンセラノのクロスティース Seasonal fruits and jamon serrano crostine	香ばしい鴨のアローストタブナードと 2種のトマトのサルサ Fragrant Roast Duck with Tapenade and Two Kinds of Tomato Salsa
季節のテラリウム Seasonal terrarium	マンゴーとパプリカのソルベット Mango and paprika sorbet
真鯛のカルパッチョ夏野菜と柑橘のフレグランツァ Sea Bream Carpaccio with Summer Vegetables and Citrus Fragrance	バイナップルのコンポスタジェラート フォルマッジョフルッタトロピカーレ Pineapple Compote with Formaggio Gelato and Tropical Fruits
生雲丹を添えたパスタトラパネーゼ Pasta Trapanese with fresh sea urchin	パーネ / カフェ Pane / Cafe

Course 16,000yen

小さなお出迎えの一皿 とうもろこしパンナコッタ A small welcome dish Corn panna cotta	豊洲市場よりハタのインパデッラ 赤いサルサと夏野菜のコンディマン Grouper from Toyosu Market “In Padella” with Red Salsa and Summer Vegetable Condiment
季節の果実とハモンセラノのクロスティース Seasonal fruits and jamon serrano crostine	黒トリュフを擦りかけた牛ヒレ肉の ブルチャーレタブナードと2種のトマトのサルサ Beef Tenderloin with Shaved Black Truffle, Tapenade, and Two Kinds of Tomato Salsa
季節のテラリウム Seasonal terrarium	マンゴーとパプリカのソルベット Mango and paprika sorbet
真鯛のカルパッチョ夏野菜と柑橘のフレグランツァ Sea Bream Carpaccio with Summer Vegetables and Citrus Fragrance	バイナップルのコンポスタジェラート フォルマッジョフルッタトロピカーレ Pineapple Compote with Formaggio Gelato and Tropical Fruits
生雲丹を添えたパスタトラパネーゼ Pasta Trapanese with fresh sea urchin	パーネ / カフェ Pane / Cafe

Antipasto & Insarata - 前菜 -

フライドポテト Fried potatoes	800
ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼツポリーニ」 Pizza Piccolo “Sea Lettuce Zeppoline”	900
チーズ盛り合わせ Cheese assortment	1,200
生ハムグリッシーニ Grissini with Prosciutto	1,400
サルメリア盛り合わせ Salumeria sampler	1,500
クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad	1,800
フレッシュカーリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing	1,800
真鯛のカルパッチョ夏野菜柑橘のフレグランツァ Sea Bream Carpaccio with Summer Vegetables and Citrus Fragrance	1,800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	1,480
クラブビスク Crab Bisque	1,600

Zuppa - スープ -

Pesce - 魚料理 -

豊洲市場より鮮魚のインパデッラ 赤いサルサと夏野菜のコンディマン Fresh Fish from Toyosu Market “In Padella” with Red Salsa and Summer Vegetable Condiment	3,300
オマール海老のサルタート アラビアータソース Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce	3,800

Carne - 肉料理 -

牛ザブトンとオートミールのカツレツ ケッカソース ザワークラウト Beef Chuck Flap and Oatmeal Cutlet with Checca Sauce and Sauerkraut	3,400
霧島オリーブ赤豚のグリッリアタブナードと 2種のトマトのサルサ Grilled Kirishima Olive Pork with Tapenade and Two Kinds of Tomato Salsa	4,000
香ばしい鴨のアローストタブナードと 2種のトマトのサルサ Fragrant Roast Duck with Tapenade and Two Kinds of Tomato Salsa	5,000
黒トリュフを擦りかけた牛ヒレ肉タブナードと 2種のトマトのサルサ Beef Tenderloin with Shaved Black Truffle, Tapenade, and Two Kinds of Tomato Salsa	9,500

Pasta - パスタ -

フォカッチャ Focaccia	400
本日のパスタ Today's pasta	1,200
パスタ トラパネーゼ Pasta Trapanese	1,500
ラザーニャポモドーロ Lasagne Pomodoro	1,800

Dolce - デザート -

本日のドルチェ Today's Dessert	900
バイナップルのコンポスタジェラート フォルマッジョフルッタトロピカーレ Pineapple Compote with Formaggio Gelato and Tropical Fruits	1,000
Crème Brulee タヒチバニラと塩キャラメル Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brûlée	1,100
ティラミス Tiramisu	1,200

公式 Instagram はこちら ▶▶

