

Course 9,000yen

Stuzzichino

いぶりがっこクリームチーズのトルタ つぶ貝と芹のマスタード
新玉ねぎの小さいカラバッチャ
Smoked iburigakko and cream cheese torta,whelk and Japanese parsley with mustard
Small “carabaccia” of new onions

Seasonal terrariums

桜肉のタルタル トリュフ香るユッケスタイル
Sakura beef tartare, truffle-scented yukhoe style

Antipasto Freddo

鯖の炙り フィノッキオと八朔のインサラータ カラスミがけ
Seared Spanish mackerel with fennel and hassaku orange insalata,
finished with grated

Antipasto Caldo

春野菜のアルフォルノ フォンデュータと西京味噌のマスタード
Spring vegetables al forno with fontina fondue and Saikyo miso mustard

Primo Piatto

桜海老のボモドーロフレスコ タリオリーニ
Fresh pomodoro with sakura shrimp, tagliolini

Secondo Piatto

スノーホワイトチェリバレー鴨のアロースト 山椒マルサラソース
Roasted Snow White Cherry Valley Duck
with Japanese Pepper Marsala Sauce

トリュフトッピング (+¥1,000)
Truffle topping (+¥1,000)

The Beginning Dolce

瀬戸内レモンと八女茶のグラニータ
Setouchi lemon and Yame tea granita

Dolce

静岡県産べにふうきのカタラーナ 春いちごとカルダモンの香り
Shizuoka Benifuki Tea Catalana
with Spring Strawberries and Scent of Cardamom

Course 12,000yen

いぶりがっこクリームチーズのトルタ つぶ貝と芹のマスタード
新玉ねぎの小さいカラバッチャ
Smoked iburigakko and cream cheese torta, whelk and Japanese parsley with mustard
Small “carabaccia” of new onions

Seasonal terrariums

桜肉のタルタル トリュフ香るユッケスタイル
Sakura beef tartare, truffle-scented yukhoe style

Antipasto Freddo

鯖の炙り フィノッキオと八朔のインサラータ カラスミがけ
Seared Spanish mackerel with fennel and hassaku orange insalata,
finished with grated

Antipasto Caldo

春野菜のアルフォルノ フォンデュータと西京味噌のマスタード
Spring vegetables al forno with fontina fondue and Saikyo miso mustard

Primo Piatto

桜海老のボモドーロフレスコ タリオリーニ
Fresh pomodoro with sakura shrimp, tagliolini

Pesce

鮮魚のインパデッラ 新じゃがのアンコーナ風
Pan-seared fresh fish, Ancona-style new potatoes

Secondo Piatto

仔牛のグリリア ポルベッティーネアグロドルチェ
Grilled veal with polpettine agrodolce

トリュフトッピング (+¥1,000)
Truffle topping (+¥1,000)

The Beginning Dolce

瀬戸内レモンと八女茶のグラニータ
Setouchi lemon and Yame tea granita

Dolce

静岡県産べにふうきのカタラーナ 春いちごとカルダモンの香り
Shizuoka Benifuki Tea Catalana
with Spring Strawberries and Scent of Cardamom

Dolce

本日のパスティチーニ
Today's Pasticcini

Course 16,000yen

いぶりがっこクリームチーズのトルタ つぶ貝と芹のマスタード
新玉ねぎの小さいカラバッチャ
Smoked iburigakko and cream cheese torta, whelk and Japanese parsley with mustard
Small “carabaccia” of new onions

Seasonal terrariums

桜肉のタルタル トリュフ香るユッケスタイル
Sakura beef tartare, truffle-scented yukhoe style

Antipasto Freddo

鯖の炙り フィノッキオと八朔のインサラータ カラスミがけ
Seared Spanish mackerel with fennel and hassaku orange insalata,
finished with grated

Antipasto Caldo

春野菜のアルフォルノ フォンデュータと西京味噌のマスタード
Spring vegetables al forno with fontina fondue and Saikyo miso mustard

Primo Piatto

桜海老のボモドーロフレスコ タリオリーニ
Fresh pomodoro with sakura shrimp, tagliolini

Pesce

イサキのインパデッラ 新じゃがのアンコーナ風
Pan-seared Grunt (in padella), Ancona-style new potatoes

Secondo Piatto

トリュフを擦りかけた国産牛フィレのグリリア 季節のリゾットを添えて
Grilled domestic beef tenderloin shaved with fresh truffle,
served with seasonal risotto

トリュフトッピング (+¥1,000)
Truffle topping (+¥1,000)

The Beginning Dolce

瀬戸内レモンと八女茶のグラニータ
Setouchi lemon and Yame tea granita

Dolce

静岡県産べにふうきのカタラーナ 春いちごとカルダモンの香り
Shizuoka Benifuki Tea Catalana
with Spring Strawberries and Scent of Cardamom

Dolce

本日のパスティチーニ
Today's Pasticcini



Antipasto & Insalata

— 前菜 —

トリュフフレンチフライドポテト Truffle french fries	1,200
パルミジャーノを擦りかけたあおさのゼッポリーニと生ハム Parmigiano-Dusted Zeppoline Fritter of Sea Lettuce and Raw Ham	1,500
チーズ盛り合わせ Cheese assortment	1,800
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
サーモンのカルパッチョ ローストパブリカと 5 種スパイスの自家製ハリッサ バジルとグreekヨーグルトのソース Salmon Carpaccio withRoasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce	1,680
フレッシュ カーリーケールサラダ 24 ケ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

Zuppa

— スープ —

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

Pesce

— 魚料理 —

豊洲市場より鮮魚のアロースト 本日のサルサ Roasted Fresh Fish from Toyosu Market with Today’s Salsa	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
香ばしい鴨のアロースト 本日のサルサ Roasted Fresh Duck with Today’s Salsa	5,000
乳飲み仔牛のアロースト 本日のサルサ Roast Milk-fed Veal with Today’s Salsa	6,000
黒トリュフを擦りかけた牛ヒレ肉グリッリア赤ワインソース Beef Tenderloin with Shaved Black Truffle, Red Wine Sauce	9,500
飛騨牛のグリッリア タスマニアマスタード コンディモン Hida Beef Griglia with Tasmanian Mustard Condiment	10,000

Pasta

— パスタ —

フォカッチャ Focaccia	400
本日のパスタ Today's pasta	1,500
自家製ベーコンと スモークモッツアレラのカルボナーラ Carbonara with Homemade Bacon and Smoked Mozzarella	1,500
自家製ラザニアの和牛ボロネーゼソース Homemade Lasagna in Wagyu Beef Bolognese Sauce	1,800

Dolce

— デザート —

本日のドルチェ Today's Dessert	900
静岡県産べにふうきのカタラーナ 春いちごとカルダモンの香り Shizuoka Benifuki Tea Catalana with Spring Strawberries and Scent of Cardamom	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

