

## Course 9,000yen

### Stuzzichino

トウモロコシのゼッポリーニ  
雲丹のエスプーマ  
Corn zeppole  
Sea urchin espuma

### Antipasto Freddo

翡翠茄子のカルピオーネ  
Jade Eggplant Carpione

### Antipasto Caldo

鮎のコンフィと肝のリゾット 柚子胡椒を効かせた青トマトのアラビアータ  
Ayu (Sweetfish) Confit and Liver Risotto,  
Green Tomato Arrabbiata with Yuzu Pepper

### Primo Piatto

蛸のルチアーノ風 カサレッチェ  
Octopus Luciano style, Casarecce

### Secondo Piatto

松阪豚のグリリア 赤パブリカとヨーグルトのサルサ パレルモパン粉  
Matsusaka Pork Griglia with Red Paprika and Yogurt Salsa, Palermo breadcrumbs

### The Beginning Dolce

河内晩柑  
Kawachi bankan pomelo

### Dolce

宮崎マンゴーのカッサータ プオッティマオーニを添えて  
Miyazaki Mango Cassata with Buottimaoni

### Option (Second Piatto)

メインは以下より変更いただけます

北海道産蝦夷鹿のアロスト ラベンダー香るバルサミコのサルサ Hokkaido Ezo Deer Arrosto with Lavender-scented Balsamic Salsa	+1,300
国産牛サーロインのアロスト ラベンダー香るバルサミコのサルサ Domestic Beef Sirloin Arrosto with Lavender-scented Balsamic Salsa	+2,500

## Course 12,000yen

### Stuzzichino

トウモロコシのゼッポリーニ  
雲丹のエスプーマ  
Corn zeppole  
Sea urchin espuma

### Antipasto Freddo

翡翠茄子のカルピオーネ  
Jade Eggplant Carpione

### Antipasto Caldo

鮎のコンフィと肝のリゾット 柚子胡椒を効かせた青トマトのアラビアータ  
Ayu (Sweetfish) Confit and Liver Risotto,  
Green Tomato Arrabbiata with Yuzu Pepper

### Primo Piatto

蛸のルチアーノ風 カサレッチェ  
Octopus Luciano style, Casarecce

### Pesce

鮭のアッフオガーレ フレゴラとドライトマト  
Mackerel Affogare with Fregola and Dried Tomatoes

### Secondo Piatto

北海道産蝦夷鹿のアロスト ラベンダー香るバルサミコのサルサ  
Hokkaido Ezo Deer Arrosto with Lavender-scented Balsamic Salsa

### The Beginning Dolce

河内晩柑  
Kawachi bankan pomelo

### Dolce

宮崎マンゴーのカッサータ プオッティマオーニを添えて  
Miyazaki Mango Cassata with Buottimaoni

### Mignardises

2026 夏ミニャルディーゼ  
2026 Summer Mignardises

### Option (Second Piatto)

メインは以下より変更いただけます

国産牛サーロインのアロスト ラベンダー香るバルサミコのサルサ Domestic Beef Sirloin Arrosto with Lavender-scented Balsamic Salsa	+1,500
---	--------

## Course 16,000yen

### Stuzzichino

トウモロコシのゼッポリーニ  
雲丹のエスプーマ  
Corn zeppole  
Sea urchin espuma

### Antipasto Freddo

翡翠茄子のカルピオーネ  
Jade Eggplant Carpione

### Antipasto Caldo

鮎のコンフィと肝のリゾット 柚子胡椒を効かせた青トマトのアラビアータ  
Ayu (Sweetfish) Confit and Liver Risotto,  
Green Tomato Arrabbiata with Yuzu Pepper

### Primo Piatto

蛸のルチアーノ風 カサレッチェ  
Octopus Luciano style, Casarecce

### Pesce

カナダ産オマール海老のサルタート  
フレゴラとスパイス サワークリームのディップ  
Canadian Lobster Saltato with Fregola and Spice, Sour Cream Dip

### Secondo Piatto

国産牛サーロインのアロスト ラベンダー香るバルサミコのサルサ  
Domestic Beef Sirloin Arrosto with Lavender-scented Balsamic Salsa

### The Beginning Dolce

河内晩柑  
Kawachi bankan pomelo

### Dolce

宮崎マンゴーのカッサータ プオッティマオーニを添えて  
Miyazaki Mango Cassata with Buottimaoni

### Mignardises

2026 夏ミニャルディーゼ  
2026 Summer Mignardises



## Antipasto & Insalata - 前菜 -

トリュフフレンチフライドポテト Truffle french fries	1,200
3種チーズのフライドポテト French fries with three kinds of cheese	1,200
バ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 ローストパプリカと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 with Roasted 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ヶ月熟成バルミジャーノ 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
じゃがいものズッパ 甘海老のビスクソース Potato Zuppa with Pink Shrimp Bisque Sauce	1,650

## 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 -

松阪豚のグリッリア 赤パプリカとヨーグルトのサルサ Matsusaka Pork Griglia with Red Paprika and Yogurt Salsa	3,400
仔牛フィレ肉のスカロッピーネ レモンバターソース Veal Fillet Scaloppine in Lemon Butter Sauce	3,500
蝦夷鹿のアロースト 本日のサルサ Ezo Deer Arrosto with Salsa du Jour	5,000
国産牛サーロインのアロースト 本日のサルサ Domestic Beef Sirloin Arrosto with Salsa du Jour	9,000

## 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 スモークモッツァ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
宮崎マンゴーのカッサータ ブオッティマオーニを添えて Miyazaki Mango Cassata with Buottimaoni	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

