

A La Carte MENU

18:00 ~ 22:30 (LO 22:00)

※ 別途サービス料として 10%を頂戴いたします。
A service charge of 10% will be charged.

前菜 Appetizer

- トリッパの煮込み 1,200円 (税込1,320円)
Trippa Romana
- 生ハムの盛り合わせ 1,200円 (税込1,320円)
Assorted Cured Meat
- 季節野菜の彩りサラダ 1,300円 (税込1,430円)
Green Salad Herb Sauce
- チーズの盛り合わせ 1,500円 (税込1,650円)
Cheese Platte
- 鮮魚(秋刀魚)のカルパッチョ 1,500円 (税込1,650円)
Fresh Fish (Pacific Saury) Carpaccio
- トマトのカプレーゼ キャビア添え 2,000円 (税込2,200円)
Caprese with Caviar

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

- ボンゴレビアンコ 1,800円 (税込1,980円)
Tagliolini alle vongole in Bianco
- ウサギのラゲーパスタ 1,800円 (税込1,980円)
Tagliolini with Rabbit Ragout
- ウニのクリームパスタ 2,200円 (税込2,420円)
Pasta with Sea Urchin Cream Sauce
- オマール海老のトマトクリームパスタ 2,400円 (税込2,640円)
Pasta with Lobster and Tomato Cream
- ラディッキオとゴルゴンゾーラのリゾット 1,800円 (税込1,980円)
Radicchio and Gorgonzola Risotto
- サフランリゾット 1,500円 (税込1,650円)
Saffron Risotto

メイン Main

- ジェノバ風カジキマグロのステーキ 2,400円 (税込2,640円)
Sword Fish Steak with Green Sauce
- 豚フィレ肉のロースト 白ワインとキノコソース 2,500円 (税込2,750円)
Roasted Pork Fillet with White Wine and Mashroom Sauce
- オマール海老のロースト 2,800円 (税込3,080円)
Roasted Lobster
- 蝦夷鹿のロースト 3,000円 (税込3,300円)
Roasted Ezo Venison
- 和牛とイチボのタリアート 7,000円 (税込7,700円)
Wagyu Beef Tagliata

デザート Dessert

- モンテビアンコ 1,200円 (税込1,320円)
Monte Bianco
- シチリア風チーズケーキ 800円 (税込880円)
Italian Cheesecake with Berries and Peanut Brittle
- イタリアン ティラミス 800円 (税込880円)
Homemade Tiramisu