

# A la carte

## Appetizer

前菜

### *H* Seasonal vegetable salad

季節野菜のサラダ

3,500

\*(4,428)

### *H* Caprese, fruit tomato, burrata

フルーツトマトとブラータチーズのカプレーゼ

3,500

\*(4,428)

### *S/H* Fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

4,500

\*(5,693)

### Assorted salami and ham, seasonal vegetable, burrata

アフエッタートミスト 季節野菜 ブラータ

4,800

\*(6,072)

### Fritto Misto

フリット ミスト

4,300

\*(5,440)

## Pasta/Risotto

パスタ/リゾット

### *H* Gragnano pennette rigate, arrabiata

グラニャーノ産ペンネッテ リガーテ アラビアータ

3,800

\*(4,807)

### Homemade spaghetti, beef ragout sauce

自家製スパゲティ 牛肉のラグーソース

4,400

\*(5,566)

### Cold capellini carbonara, summer truffle, corn

冷製カペリーニ カルボナーラ サマートリュフ トウモロコシ

4,500

\*(5,693)

### Homemade spaghetti, sea urchin, basil

自家製スパゲティ 雲丹 バジル

5,800

\*(7,337)

### *S* Risotto carnaroli, caviar, homemade jersey milk ricotta cheese

リゾット カルナローリ キャビア 自家製リコッタチーズ

15,000

\*(18,975)

*S*: シグネチャーディッシュ/Signature dish

*H*: ヘルシーディッシュ/Healthy dish

We are proud to serve rice harvested in Italy. 当店でご提供しておりますお米はすべてイタリア産でございます。

Please be advised that menu will follow seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

\*Prices include service charge and consumption tax. \*表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

# A la carte

## Main Course

メインコース

Please allow 20 minutes for this item to be served.

こちらのメニューの提供には 20 分程かかります。

### **H** Today's fish "Acqua pazza"

本日の鮮魚のアクアパッツァ

6,800

\* (8,602)

### Sautéed fish, summer bean minestrone

鮮魚のソテー サマービーンズのみネストローネ

7,200

\* (9,108)

### Roasted Kofuku pork, potato Manganji green pepper

幸福豚のロースト 芋 万願寺唐辛子

6,600

\* (8,349)

### **S** Charcoal grilled Tokachi beef, "Parmigiana" style eggplant

十勝ビーフの炭火焼き 茄子のパルミジャーナ

10,500

\* (13,283)

### Braised beef cheek, grilled summer vegetable

牛ほほ肉のブラザート 夏野菜のグリル

8,600

\* (10,879)

## Cheese Celler Selection

チーズ セレクション

1,900 / 各種 each

\* (2,404)

## Dessert

デザート

### *PIERRE HERMÉ PARIS*

#### Panna cotta katinka

パannaコッタ カティンカ

Verbena panna cotta, poached peach compote, vanilla shortcrust, redcurrant sauce

ヴァーベナ風味のパannaコッタ 桃のコンポート バニラサブレ レッドカラントのソース

1,800

\* (2,277)

#### Tiramisu

ティラミス

Coffee flavor biscuit, coffee jelly, sable chocolat, mascarpone cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒーゼリー チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

2,300

\* (2,910)

**S** : シグネチャーディッシュ / Signature dish

**H** : ヘルシーディッシュ / Healthy dish

Please be advised that menu will follow seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

\*Prices include service charge and consumption tax. \*表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。



