

## WINTER COURSE MENU

2 COURSE	APPETIZER   PASTA	3,740
3 COURSE	APPETIZER   PASTA   DESSERT	3,960
4 COURSE	APPETIZER   PASTA   FISH OR MEAT   DESSERT	5,060
5 COURSE	APPETIZER   PASTA   FISH   MEAT   DESSERT	6,160

### CHOICE OF APPETIZER



TRIPPA ALLA ROMANA WITH BRUSCHETTA  
ローマ風トリッパ ブルスケットタ添え

TOMATO AND BEETROOT CAPRESE  
WITH CHEESE PANNA COTTA  
トマトとビーツのカプレーゼ チーズパンナコッタ

SEA BREAM CARPACCIO  
WITH STRAWBERRY AND TOMATO  
真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト



CACIO E PEPE SALAD WITH MUSHROOMS,  
CABBAGE, GRAPES, PECORINO CHEESE  
カチョエペペサラダ  
マッシュルーム キャベツ ブドウ ペコリーノチーズ

### CHOICE OF PASTA

HOME-MADE AGNOLOTTI DEL PLIN  
PIEDMONT-STYLE PASTA FILLED WITH BRAISED BEEF  
自家製 アニョロッティ・デル・プリン  
牛の煮込みを詰めたピエモンテ伝統パスタ

TAGLIATELLE PUTTANESCA  
WITH OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES  
タリアテッレ タコとトマト、オリーブのプッタネスカ

PAPPARDELLE WITH BRUSSEL SPROUTS AND  
BRAISED LAMB SHOULDER  
パッパルデッレ 芽キャベツ ラム肩肉



PORCINI RISOTTO  
WITH CHESTNUTS AND BLACK TRUFFLE  
ポルチーニリゾット 栗 黒トリュフ

### CHOICE OF MAIN

ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE,  
OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE  
ブリのロースト  
フェンネル オレンジ オリーブ バーニャカウダソース



BRAISED WILD BOAR IN TUSCAN-STYLE  
AGRODOLCE WITH WHITE POLENTA  
イノシシ肉のトスカーナ風アグロドルチェ  
ホワイトポレンタ



VEGAN ROASTED VEGETABLES  
WITH HORSERADISH CREAM  
ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER  
VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE  
オーストラリア産牛サーロイン  
冬野菜 ローストポテト トリュフソース  
+1,222

### CHOICE OF DESSERT



LIMONCELLO BABA  
リモンチェットロ ババ



HAZELNUT PARIS-BREST  
ヘーゼルナッツ パリブレスト

ORANGE CHEESECAKE  
オレンジチーズケーキ

DELIZIA WITH STRAWBERRY AND PISTACHIO  
ストロベリーとピスタチオのデリツィア

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶



Vegetarian



Vegan



Gluten free







Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15% を別途申し受けます。  
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## APPETIZER

	TRIPPA ALLA ROMANA WITH BRUSCHETTA ローマ風トリッパ ブルスケッタ添え	2,200
	TOMATO AND BEETROOT CAPRESE WITH CHEESE PANNA COTTA トマトとビーツのカプレーゼ チーズパンナコッタ	2,090
	SEA BREAM CARPACCIO WITH STRAWBERRY AND TOMATO 真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト	2,200
	CACIO E PEPE SALAD WITH MUSHROOMS, CABBAGE, GRAPES AND PECORINO CHEESE カチョエペペサラダ マッシュルーム キャベツ ブドウ ペコリーノチーズ	2,310
	MORTADELLA AND PISTACHIO PATE EN CROUTE モルタデッラとピスタチオのパテ アンクルート	2,860
	LENTIL SOUP WITH SALSA VERDE レンズ豆のスープ サルサヴェルデ添え	2,310
	WINTER VEGETABLE PINZIMONIO WITH BAGNA CAUDA SAUCE 冬野菜のピンツィモニオ バーニャカウダソース仕立て	2,310
	MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND HOME-SMOKED VEGAN RICOTTA CHEESE キノコと林檍のサラダ クルミ ビーガンスモークリコッタチーズ	2,310
	BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES HOME-MADE FOCACCIA AND MULTI-GRAIN BREAD ブレッドとオリーブオイル 自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド	990



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.



表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## PASTA

	HOME-MADE TONNARELLI CARBONARA 自家製トンナレリ カルボナーラ	2,420
	HOME-MADE AGNOLOTTI DEL PLIN, PIEDMONT-STYLE PASTA FILLED WITH BRAISED BEEF 自家製 アニョロッティ・デル・プリン 牛の煮込みを詰めたピエモンテ伝統パスタ	3,410
	TAGLIATELLE PUTTANESCA WITH OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES タリアテッレ タコとトマト、オリーブのブッタネスカ	2,420
	PAPPARDELLE WITH BRUSSEL SPROUTS AND BRAISED LAMB SHOULDER パッパルデッレ 芽キャベツ ラム肩肉	2,420
	SPAGHETTINI AGLIO E OLIO WITH WHITEBAIT, CELERIAC, BOTTARGA AND CREAM スパゲッティーニ ペペロンチーノ シラス 根セロリ からすみ クリーム	2,420
	PORCINI RISOTTO WITH CHESTNUTS AND BLACK TRUFFLE ポルチーニリゾット 栗 黒トリュフ	4,587
	VEGAN CREAMY SPAGHETTINI WITH DRY TOMATO, BRUSSELS SPROUTS, OLIVES AND CASHEW NUT ビーガンクリーミースパゲッティーニ ドライトマト 芽キャベツ オリーブ カシューナッツ	2,420
	MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE マッファルディーネ ボロネーゼソース	2,420
	FUSILLI WITH GORGONZOLA SAUCE, CARAMELIZED APPLE AND WALNUTS フジッリ ゴルゴンゾーラソース リンゴのキャラメリゼ クルミ	2,200

## PIZZA

	PIZZA BOLOGNA MORTADELLA AND TRUFFLES CHEESE ボローニャモルタデッラとトリュフチーズのピザ	3,520
	MARGHERITA マルゲリータ	2,420
	MARINARA WITH CAPERS, OREGANO AND CHERRY TOMATO マリナーラ ケッパー オレガノ チェリートマト	2,090



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation




All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15% を別途申し受けます。  
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## MAIN

	<b>BRAISED WILD BOAR IN TUSCAN-STYLE AGRODOLCE WITH WHITE POLENTA</b> イノシシ肉のトスカーナ風アグロドルチェ ホワイトポレンタ	4,180
	<b>DUCK LEG CACCIATORE WITH MUSHROOMS AND FIG</b> 鴨もも肉のカチャトーラ きのこと イチジク	4,180
	<b>ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE, OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE</b> ブリのロースト フェネル オレンジ オリーブ バーニャカウダソース	3,520
	<b>MONKFISH ACQUA PAZZA WITH CHERRY TOMATOES</b> アンコウのアクアパッツァ チェリートマト	3,520
	<b>PORK SALTIMBOCCA WITH WINTER VEGETABLES AND MARSALA SAUCE</b> ポークサルティンボッカ 冬野菜 マルサラソース	3,630
	<b>120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES, AND GREEN PEPPER SAUCE</b> 和牛サーロインのグリル 冬野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース	6,160
	<b>150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE</b> オーストラリア産牛サーロイン 冬野菜 ローストポテト トリュフソース	4,840
	<b>150GR CHICKEN THIGH WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE</b> 鶏モモのグリル 冬野菜 ローストポテト サンブーカソース	3,740
	<b>VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM</b> ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム	3,300

## SIDE

	<b>TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO</b> トリュフとチーズのマッシュポテト	1,320
	<b>GARDEN MIXED SALAD</b> ミックスサラダ	1,320
	<b>PEPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS</b> ブロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド	1,320



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation





All prices quoted are subject to 15% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## DESSERT

	LIMONCELLO BABA リモンチェッロ ババ	1,309
	NOCCIOLA PARIS-BREST ヘーゼルナッツ パリブレスト	1,309
	ORANGE CHEESECAKE オレンジチーズケーキ	1,416
	DOLCEZZA WITH CHOCOLATE チョコレートのドルチェツツア	1,416
	DELIZIA WITH STRAWBERRY AND PISTACHIO ストロベリーとピスタチオのデリツィア	1,320
	ICE CREAM SELECTION 1 SCOOP - VANILLA / PISTACHIO / CHOCOLATE / MATCHA アイスクリームセレクション - バニラ / ピスタチオ / チョコレート / 抹茶	660



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。  
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。