

PRANZO A

ENTRATA 小さな一皿

parmigiano croccante パルミジャーノのクロッカント
marinated olives オリーブの自家製マリネ
vegetable juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

carpaccio of swordfish, white balsamic, orange sauce
メカジキのカルパッチョ 白バルサミコとオレンジのソース

burratina caprese, sweet cherry tomatoes
ブラッティーナとオスミック・トマトのカプレーゼ

sea urchin flan, snow crabs, consommé gelatina [+330]
バフン雲丹のフラン カスミ蟹とコンソメ・ジェラティーナ [+330]

marinated mackerel, genovese of japanese basil & salt pickled plum, eggplant espuma
鰯のマリネ 大葉と梅干しのジェノベーゼ 茄子のエスプーマ

affettato misto - a medley of cured meats
アフエタート・ミスト 生ハムや自家製パテの盛り合わせ

watermelon gazpacho, burrata stracciatella, bell pepper mousse
小玉スイカのガスパッチョ ブラータのストラッチャテーラとパプリカのムース

SECONDI PIATTI メインディッシュ

PASTA house-made spinach pappardelle, shrimp, green soy beans, olives, capers, anchovies, tomatoes
パスタ 自家製ハウレン草のパッパルデッレ 海老と枝豆のブッタネスカ

nova scotia lobster risotto, parmigiano, tomato sauce [+330]
ノヴァ・スコシヤ産 オマール海老のリゾット パルミジャーノとトマト・ソース [+330]

PESCE fish of the day
魚料理 本日の鮮魚料理

CARNI braised iberian pork shoulder, coriander, rosemary, anis, tomato sauce
肉料理 イベリコ豚肩肉のスパイス煮込み コリアンダーやアニス トマト・ソース

roasted australian lamb chop, broad bean & tomato salsa, beurre noisette sauce
オーストラリア産 仔羊のロースト 空豆とトマトのサルサ 焦がしバター・ソース

grilled free range chicken thighs, bell peppers, olives, onions, garlic
国産 鶏モモ肉の網焼き ペペロナータ・ソース

grilled prime japanese beef rib eye, sweet corns, kyoto green peppers, balsamic reduction [+1540]
黒毛和牛リブ・ロースの網焼き ゴールドラッシュと万願寺唐辛子 バルサミコのアクセント [+1540]

DOLCI ドルチェ

caramelized frozen banana - coffee brulee, jasmine gelatina
フローズン・バナナとコーヒーのブリュレ

watermelon & black tea dolce
スイカと紅茶のドルチェ

pappaya & cheese cream - mojito chantilly, tropical fruit sorbet
パパイアとチーズ・クリーム トロピカル・フルーツのソルベ

today's ice cream & sorbet
アイスクリームとソルベットの盛り合わせ

¥3,500
[税込 ¥3,850]

PRANZO S

ENTRATA 始めの一皿

prosciutto & house made brioche - crostini
生ハムと自家製ブリオッシュのクロスティース

ANTIPASTO 前菜

carpaccio of swordfish
white balsamic, orange sauce
メカジキのカルパッチョ
白バルサミコとオレンジのソース

ZUPPA 冷製スープ

watermelon gazpacho, burrata stracciatella, bell pepper mousse
小玉スイカのガスパッチョ
ブラータのストラッチャテーラとパプリカのムース

PASTA パスタ

house-made tagliolini, octopus, eggplants, tomato sauce
自家製石臼挽き小麦のタリオリーニ
鹿児島産 真蛸と茄子のトマト・ソース

SECONDI PIATTI メインディッシュ おひとつお選びください

PESCE fish of the day
魚料理 本日の鮮魚料理

or または

CARNI grilled prime japanese beef rib eye, sweet corns, kyoto green peppers, balsamic reduction
肉料理 黒毛和牛リブ・ロースの網焼き
ゴールドラッシュと万願寺唐辛子 バルサミコのアクセント

DOLCE ドルチェ

melon panna cotta
メロンのパンナ・コッタ

¥5,000
[税込 ¥5,500]