

※国産米を使用しています。We use Japanese rice.

# SPECIAL FULL-COURSE DINNER

## BAROLO スペシャルディナーコース

料理長が厳選した本日の旬な食材を使用した  
スペシャルコース。  
大切な方との食事や特別な記念日などに  
ふさわしいコースです。

¥9,000

Firts Appetizer (Cold)  
冷たい前菜

Second Appetizer (Warm)  
温かい前菜

Chef's Recommended Pasta (2 Kinds)  
本日のプリモピアット2種

Risotto of the Day  
お薦めのリゾット

Today's Fresh Fish Main Dish  
本日のお魚料理

Today's Meat Main Dish  
本日のお肉料理

Dessert  
パティシエ特製デザート

Coffee, Espresso or Tea  
コーヒー または 紅茶

# CHEF'S SELECTION COURSE

## 料理長のおまかせコース

料理長こだわりのフルコース。  
当店のスタンダードなコースです。

¥6,200

Chef's Assorted Appetizer (5 Kinds)  
時季の前菜5種盛り合わせ

Chef's Recommended Pasta  
本日のプリモピアット

Risotto of the Day  
お薦めのリゾット

Today's Fresh Fish Main Dish  
本日のお魚料理

Today's Meat Main Dish  
本日のお肉料理

Dessert  
パティシエ特製デザート

Coffee, Espresso or Tea  
コーヒー または 紅茶

※国産米を使用しています。We use Japanese rice.

# PRIX-FIXE COURSE

プリフィックスコース ア・ラ・カルトメニューより好きなお料理が選べるコース

## Cena Grazioso

チェナ グラツィオーゾ

¥4,900

Chef's Assorted Appetizer (5 Kinds)  
前菜5種盛り合わせ

Pasta or Pizza (Choose a pasta, risotto or pizza from a la carte menu.)  
パスタ または ピッツァ  
ア・ラ・カルトメニューの「パスタ」、「リゾット」、「ピッツァ」のいずれかから1種お選び下さい。

Main Dish (Choose a fish dish or meat dish from a la carte menu.)  
メインディッシュ  
ア・ラ・カルトメニューの「メインディッシュ」より1種お選び下さい。

Dessert (Choose a dessert from a la carte menu.)  
デザート  
ア・ラ・カルトメニューの「デザート」より1種お選び下さい。

Coffee, Espresso or Tea  
コーヒー または 紅茶

## Cena Comodo

チェナ コーモド

¥3,500

Chef's Assorted Appetizer (5 Kinds)  
前菜5種盛り合わせ

Pasta or Pizza (Choose a pasta, risotto or pizza from a la carte menu.)  
パスタ または ピッツァ  
ア・ラ・カルトメニューの「パスタ」、「ピッツァ」のいずれかから1種お選び下さい。

Parmigiano Risotto with Truffle Oil  
アルパ産白トリュフの香りに乗せたパルミジャーノリゾット

Dessert (Choose a dessert from a la carte menu.)  
デザート  
ア・ラ・カルトメニューの「デザート」より1種お選び下さい。

Coffee, Espresso or Tea  
コーヒー または 紅茶

表示価格は全て税込です。| ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円(税込)頂戴しております。

Tax included. | We have a cover charge of 330yen per person for dinner.

# APPETIZER

## 前菜



1 Fresh Garden Salad  
産直野菜のサラダ  
¥1,300



1 Assorted Platter of Prosciutto, Salami, Pate  
生ハムとサラミ、本日のパテ盛り合わせ  
¥1,640



2 Bagna Cauda  
季節野菜のバーニャカウダ  
¥1,530



3 Buffalo Mozzarella Caprese  
水牛のモッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ  
¥1,750

Today's Fish Carpaccio  
本日鮮魚のカルパッチョ 柑橘フルーツと共に  
¥1,640

Today's 5 Kinds Selected Appetizer  
本日の前菜 5種盛り合わせ  
¥1,980

BAROLOでは冷凍ではない、フレッシュ(生)な状態でイタリアより取り寄せております。  
水牛乳100%でつくられた濃厚なミルクと独特な香り、本物のモッツアレラチーズを是非お試し下さい。



### CASEIFICIO PONTICORVO S.p.A.

#### カセイフィーチョ ポンティコルボ社

イタリアカンパニア州ナポリから北に30kmほどのTrebulani山の麓に位置する町カセルタ(モッツアレラ発祥の地)において40年間変わらぬ製法にて作り続けられています。添加物・保存料・着色料などを一切使わないことを徹底し、機械による大量生産の工場が増える中、ほとんどの工程を手作業で行っています。

# PIZZA

## ピッツァ



### ROSSA トマトソースベースのピッツァ

Margherita (Mozzarella, Fresh Basil)  
マルゲリータ 【モッツアレラ、フレッシュバジル】  
¥1,540

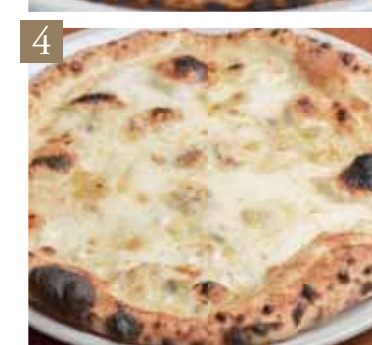
Margherita D.O.C. (Buffalo Mozzarella, Fresh Basil)  
マルゲリータ D.O.C. 【水牛のモッツアレラ、フレッシュバジル】  
¥1,980 \*プリフィックス +¥440



1 Monterosa (Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream)  
モンテローザ 【パルマ産生ハム、マスカルポーネチーズ、トマトクリーム】  
¥1,650 \*プリフィックス +¥330

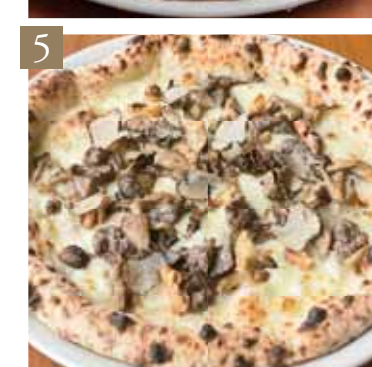


2 Calabrese (Mozzarella, Eggplant, Spicy Salami, Garlic)  
カラブレーゼ 【モッツアレラ、茄子、ピカンテサラミ、ニンニク】  
¥1,540



3 Shrimp, Avocado & Sour Cream Onion  
サワークリームオニオンとアボカド、海老のピッツァ  
¥1,540

4 4 Formaggi (Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano)  
クワトロ フォルマッジ 【タレージョ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ】  
¥1,870 \*プリフィックス +¥440



5 Norcina (Mozzarella, Porcini, Sarsiccia, Walnut, Truffle)  
ノルチーナ 【モッツアレラ、ポルチーニ、サルシッチャ、くるみ、トリュフ】  
¥1,760 \*プリフィックス +¥440

### Half and Half ハーフ & ハーフ

Choice of 2 kinds of pizza  
(\*Except for Margherita D.O.C.)  
上記メニューより好きなピッツァを2種類お選び下さい  
(※「マルゲリータ D.O.C.」を除く)  
¥2,200 \*プリフィックス +¥550



# PASTA

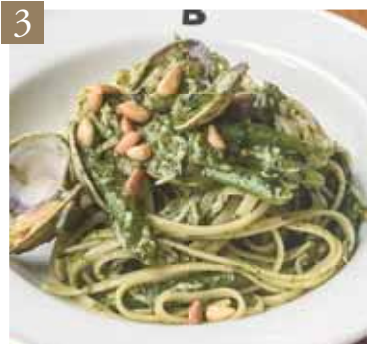
パスタ



1 Clam, Cherry Tomato, Basil and Olive Oil Spaghetti  
あさりとチェリートマト、バジルのスパゲッティ  
¥1,540



1 Tomato Sauce Spaghetti, Eggplant, Pancetta  
パンチェッタと茄子のトマトソース スパゲッティ  
¥1,540



2 Bottarga Spaghetti with Conger Eel and Sweet Green Pepper  
穴子と万願寺甘唐辛子のスパゲッティ サルディーニャ産カラスミがけ  
¥1,980 \*プリフィックス +¥440



3 Linguine Genovese with Clam and Young Serdine  
アサリとしらすのジェノバ風リングイネ  
¥1,750 \*プリフィックス +¥330



5 Squid Ink Sauce Spaghetti  
濃厚なイカスミのスパゲッティ  
¥1,750 \*プリフィックス +¥330

表示価格は全て税込です。| ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円(税込)頂戴しております。

# FRESH PASTA

生パスタ



1 Sea Urchin Cream Sauce Tagliolini  
三陸産生ウニのクリームソース 自家製タリオリーニ  
¥2,500 \*プリフィックス +¥770

Tagliatelle Bolognese  
国産牛のボローニャ風ミートソース タリアテッレ  
¥1,650 \*プリフィックス +¥220



2 Pork Ragu Tagliatelle  
山形庄内豚のラグージェノベーゼ 自家製タリアテッレ  
¥1,650 \*プリフィックス +¥220

# RISOTTO

リゾット ※国産米を使用しています。

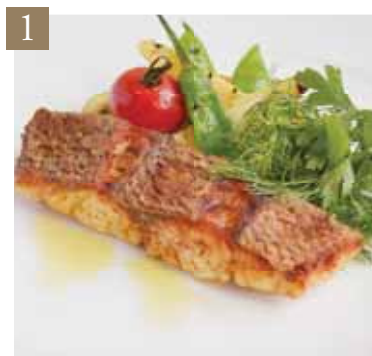


Parmigiano Risotto with Truffle Oil  
アルバ産白トリュフの香りをのせたパルミジャーノリゾット  
¥1,650

Tax included. | We have a cover charge of 330yen per person for dinner.

# MAIN DISH

メインディッシュ ※付け合わせの内容は季節によって変わります。



## FISH 魚料理

1 Today's Fresh Fish Main Dish  
本日の鮮魚のお料理(※写真はイメージです。)  
¥2,200~



2 Acqua Pazza, Fish of the day and Shrimp  
本日の鮮魚と天使の海老のアクアパッツァ  
¥2,600 \*プリフィックス +¥220



Braised Beef Cheek in Red Wine  
3日間煮込んだ国産牛頬肉の赤ワイン煮込み  
¥2,520 \*プリフィックス +¥330



Grilled Pork with Mustard and Mostarda  
東北産 黒豚のグリル モスタルダと粒マスタード添え  
¥1,980



3 Roast Duck Breast, Fig Marsala Sauce  
ハンガリー産鴨胸肉のロースト いちじくとマルサラワインソース  
¥2,520 \*プリフィックス +¥330

4 Roast Lamb  
骨付き仔羊のオープン焼き  
¥3,080 \*プリフィックス +¥550

Hidakamigyu Beef Tagliata  
with Balsamic Vinegar and Fruits Sauce  
宮城県産 日高見牛のタリアータ バルサミコとフルーツのソース  
¥3,900 \*プリフィックス +¥1,100

5 Sendaigyu Beef Sirloin Steak  
仙台牛のサーロインステーキ  
¥6,100 \*プリフィックス +¥1,900

表示価格は全て税込です。| ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様330円(税込)頂戴しております。

# DESSERT

デザート



1 Tiramisu  
ティラミス  
¥820

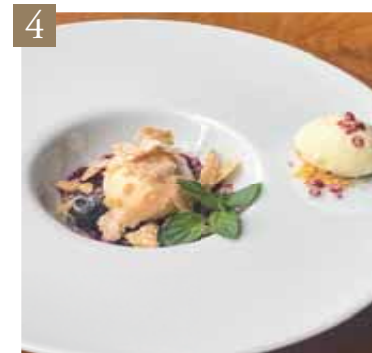


Gelato and Sorbet  
ジェラートとソルベット  
¥820

2 Monte Bianco  
モンテビアンコ  
¥820



3 Chocolate Terrine  
ショコラ テリーヌ  
¥720



4 Vanilla Mousse and Raspberry  
バニラムースとフランボワーズ  
¥720

Today's Assorted Dessert (4 Kinds)  
本日のドルチェ 4種盛り合わせ  
¥1,200 \*プリフィックス+¥330

Tax included. | We have a cover charge of 330yen per person for dinner.



# SNACK

おつまみ



Mixed Nuts

ミックスナッツ

¥550

Assorted Cheese (Please ask your waiter.)

チーズ各種

※常時5種類以上のチーズをご用意しております。  
本日のチーズはウェイターまでお気軽にお尋ねください。

各¥550~

Olives

オリーブ盛り合わせ

¥550

Homemade Pickles

自家製ピクルス

¥550

Dried Fruits

ドライフルーツ

¥550

Prosciutto

本日の生ハム

¥990

# COFFEE

コーヒー

Espresso

エスプレッソ

¥440

Caffe Latte (Hot / Ice)

カフェラテ (ホット 又は アイス)

¥640

Double Espresso

エスプレッソ ドッピオ

¥640

Cappuccino

カプチーノ

¥640

Coffee (Hot / Ice)

コーヒー (ホット 又は アイス)

¥550

# TEA

紅茶・ハーブティー

Darjeeling Tea

ダージリンティー

¥550

Earl Grey Tea

アールグレイティー

¥550

Herbal Tea

ハーブティー各種

¥550

# DIGESTIF

食後酒

Limonchello

リモンチェッロ

¥880

Grappa

グラッパ

¥1,100~

Dessert Wine

デザートワイン

¥1,430