

RECOMMENDED

• CENA BAROLO •

チェナ バローロ プリフィックスコース

6000
(6600)

お好みの前菜

Appetizer of your choice

お好みのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of your choice

お好みのメインディッシュ

Main Dish of your choice

お好みのドルチェ

Dessert of your choice

お好みのカフェ

Cafe of your choice

• CONSIGLIO DELLO CHEF •

シェフのおまかせコース

10000
(11000)

前菜

Appetixer

一皿目のパスタ

First Pasta

二皿目のパスタ

Second Pasta

本日の魚介料理

Seafood

本日の肉料理

Meat

季節のドルチェ

Seasonal Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

• CENA GRAZIOSO •

チェナ グラツィオーゾ

4500
(4950)

前菜3種 盛り合わせ

Assorted Appetizers

お任せのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of the day

本日の魚介料理 または 肉料理

Seafood or Meat of the day

季節のドルチェ

Seasonal Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

ADVANCE ORDER ONLY

事前予約限定コース

• CENA DINAMICO •

21日熟成 赤城牛
サーロインステーキコース

9000
(9900)

当コースは前日までのご予約限定で
ご注文いただける2名様からのコースです。
2名様以上でご予約の場合、
偶数人数でのご注文をお願いいたします。
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

バーニャカウダ

Bagna Cauda

群馬県産 赤城牛 21日熟成
骨付きサーロインステーキ 800g
21 Days Aged Akagigyu Beef Bone-in Sirloin Steak 800g

メのパスタ

Pasta

季節のドルチェ

Seasonal Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

+300 (330) カフェラテ / カプチーノ / エスプレッソ ドッピオ / カフェシェケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato



APPETIZER

前菜

豚肉のテリーナ バローロ仕立て (1)
Pork Terrine made with Barolo Wine
1300 (1430)



栗駒高原カテキンとんの自家製低温調理 ピエモンテの郷土のトンナートソース
Homemade Sous Vide Pork, Tonnato Sauce
1400 (1540)

本日の新鮮魚介と季節野菜のカルパッチョ (2)
Fresh Seafood Carpaccio with Seasonal Vegetable
1600 (1760)



ブッラータチーズとフルーツトマト、季節のフルーツのカプレーゼ (3)
Caprese with Burrata, Cherry Tomato and Seasonal Fruit
1900 (2090)
プリフィックス for prix-fixe +200 (220)

バーニャカウダ (4)
Bagna Cauda
1600 (1760)



新鮮野菜のサラダ 春のインゲン豆 マッシュルーム リエット添え (5)
Green Bean and Mushroom Green Salad served with Rillettes
1500 (1650)



当店のモッツアレラチーズは、冷凍ではないフレッシュ(生)な状態でイタリアより輸入しています。水牛乳100%でつくられた濃厚なミルクと独特な香りの「本物のモッツアレラチーズ」を是非お試しください。



カセイフィーチョ ポンティコルボ社
CASEIFICIO PONTICORVO S.p.A.
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。

価格は全て税抜価格です。()内は税込価格です。 | ディナータイムは、テーブルチャージとしてお一人様300円(330円)頂戴しております。 | 国産米を使用しています。

PIZZA

ピッツァ

ROSSA トマトソースベースのピッツァ

マルゲリータ 【モッツアレラ、フレッシュバジル】
Margherita (Mozzarella, Fresh Basil)
1400 (1540)

ロマーナ 【アンチョビ、オレガノ、ケッパー】
Romana (Anchovy, Oregano, Caper)
1600 (1760)

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)
Monterosa (Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream)
1600 (1760)

ビスマルク 【アスパラガス、卵、ロースハム】 (2)
Bismarck (Asparagus, Half-boiled Egg, Ham)
2000 (2200)

サマートリュフをトッピングできます。
For an additional charge, summer truffle can be added.
+500 (550)

BIANCA トマトソースなしのピッツァ

小エビとアボカド、サワークリームオニオンのピッツァ (3)
Shrimp, Avocado & Sour Cream Onion
1400 (1540)

クワトロ フォルマッジ 【タレグジョ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ】
4 Formaggi (Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano)
1600 (1760)

ジェノヴェーゼ 【バジルペースト、マスカルポーネ、しらす、ローストパプリカ、オリーブ】 (4)
Genovese (Basil Paste, Mascarpone, Young Sardine, Paprika, Olive)
1600 (1760)

プリマヴェーラ 【自家製サルシッチャ、春野菜】 (5)
Primavera (Homemade Salsiccia, Spring Vegetable)
2100 (2310)



Prices are tax included. Prices in parentheses are tax included. | We have a cover charge of 300yen (330yen) per person for dinner. | We use Japanese rice.

PASTA

パスタ



• CHEF'S RECOMMENDED •

ピアットウニコ
本日鮮魚のアクアパッツァとリングイネ(2名様分)

Acqua Pazza and Linguine (for 2 persons)

4600 (5060)

プリフィックス(2名様分) for prix-fixe (for 2 persons) +1200 (1320)



スパゲッティ カルボナーラ トリュフ風味

Spaghetti Carbonara, Truffle Flavor

1700 (1870)



トマトとバジルのソース スパゲッティ ブッラータチーズ (1)

Spaghetti, Tomato Sauce, Burrata, Basil

2000 (2200)

プリフィックス for prix-fixe +300 (330)



魚介と季節野菜とカラスミ スパゲッティ (2)

Spaghetti, Bottarga, Seafood, Seasonal Vegetable

2000 (2200)

プリフィックス for prix-fixe +300 (330)

自家製サルシッチャとブロッコリー、チェリートマトのスパゲッティ (3)

Spaghetti, Homemade Salsiccia, Broccoli, Cherry Tomato

1600 (1760)

FRESH PASTA

生パスタ

タラバガニのカネロニ ビスクソース (1)

King Crab Caneroni with Bisque

2000 (2200)

プリフィックス for prix-fixe +300 (330)

岩手県・北三陸産ウニのクリームソース

季節野菜と唐辛子を練り込んだタリオリーニで (2)

Sea Urchin Cream Sauce with Seasonal Vegetable and Red Hot Pepper Tagliolini

2300 (2530)

プリフィックス for prix-fixe +600 (660)

仙台牛のボロネーゼ 自家製タリアテッレ (3)

Tagliatelle Bolognese with Sendai Beef

1600 (1760)

RISOTTO

リゾット

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

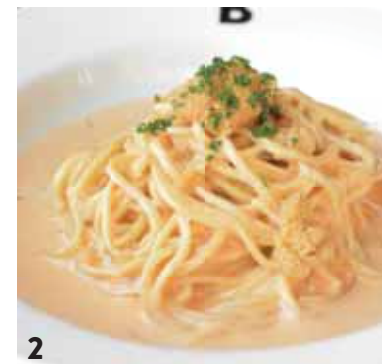
Parmigiano Risotto with White Truffle Oil

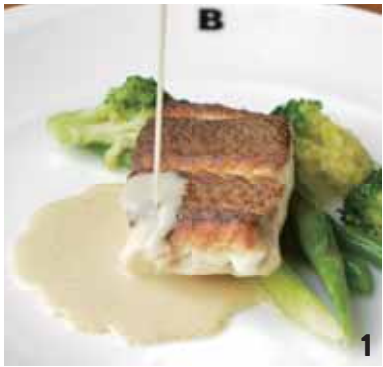
1500 (1650)

サマートリュフをトッピングできます。

For an additional charge, summer truffle can be added.

+500 (550)





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

真鯛のインパデッラ 季節のソース (1)
Sauteed Sea Bream, Seasonal Sauce
2100 (2310)

MEAT 肉料理

蔵王 JAPAN X ポーク フィレ肉のスカロッピーネ (2)
Zao Pork Scaloppine
2100 (2310)

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ
Hungarian Duck Confit
2300 (2530)
プリフィックス for prix-fixe +300 (330)

牛頬肉のバローロワイン煮込み (3)
Braised Beef Cheek in Barolo Wine
2400 (2640)
プリフィックス for prix-fixe +500 (550)

日高見牛サーロインのタリアート (4)
Beef Sirloin Tagliata
3600 (3960)
プリフィックス for prix-fixe +1500 (1650)

仙台牛フィレ肉のグリル サルサバローロ (5)
Grilled Sendai Beef Fillet, Salsa Barolo
5600 (6160)
プリフィックス for prix-fixe +2500 (2750)

フォアグラ(40g)のソテーをトッピングできます。
For an additional charge, sautéed foie gras (40g) can be added.
+2000 (2200)

DESSERT

デザート

ティラミス (1)
Tiramisu
800 (880)

ピエモンテ伝統のドルチェ ボネ オレンジの香り (2)
Bonet (Piedmontese Custard Dessert)
800 (880)

ソルベッティ エ フルッタ
Sherbet and Fruit
750 (825)

プラリネのセミフレッド (3)
Praline Semi-freddo
850 (935)

パティシエのパンナコッタ ベリーフルーツ (4)
Patissier's Panna Cotta and Berry
750 (825)

ババリキュールと生クリーム (5)
Baba served with Liqueur and Whipped Cream
900 (990)





SNACK

おつまみ

生ハム
Prosciutto
1000 (1100)

ミックスナッツ
Mixed Nuts
600 (660)

アンチョビオリーブ
Anchovy and Olive
600 (660)

チーズ各種
Cheese
600 (660)

ポークリエット
Pork Rillettes
600 (660)

カルパッチョ
Carpaccio
800 (880)

COFFEE

コーヒー

※デカフェもご用意しております。

エスプレッソ
Espresso
450 (495)

カフェラテ (ホット 又は アイス)
Caffe Latte (Hot / Ice)
650 (715)

エスプレッソ ドoppio
Double Espresso
650 (715)

カプチーノ
Cappuccino
650 (715)

コーヒー (ホット 又は アイス)
Coffee (Hot / Ice)
450 (495)

カフェ シェケラート
Caffe Shechelato
650 (715)

TEA

紅茶・ハーブティー

ダージリンティー
Darjeeling Tea
550 (605)

アールグレイティー
Earl Grey Tea
550 (605)

ハーブティー各種
Harbal Tea
550 (605)

ロイヤルミルクティー
Royal Milk Tea
640 (704)

DIGESTIF

食後酒

リモンチェッロ
Limonchello
900 (990)

グラッパ
Grappa
1000~ (1100~)

デザートワイン
Dessert Wine
1600 (1760)