

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

誠に勝手ながら、当コースを5名様以上でご注文の場合、
「前菜」「ピッツァ または パスタ」と「メインディッシュ」は
皆様同じお料理でのご注文とさせていただきます。
また、「ドルチェ」は「シェフのおまかせドルチェ」に
変更させていただきます。

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

+¥1,500で「日高見牛サーロインのタリアート」に変更できます

Seafood or Meat of the day

Change to Beef Sirloin Tagliata for an additional ¥1,500.

季節のドルチェ

Seasonal Dessert

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

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

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。

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.



APPETIZER

前菜

(1) 豚肉のテリーナ パローロ仕立て
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)

(2) 本日の鮮魚のマリネ シチリア風
Today's Fish Marinade
1600 (1760)



(3) 自家製リコッタチーズと生ハム、季節のフルーツのサラダ仕立て
Homemade Ricotta, Prosciutto and Seasonal Fruit Salad
1500 (1650)

(4) バーニャカウダ
Bagna Cauda
1600 (1760)



(5) 新鮮野菜のサラダ インゲン豆 マッシュルーム リエット添え
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)

(1) 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】
Monterosa (Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream)
1600 (1760)

(2) オルトラーナ 【夏野菜、サルシッチャ、モッツアレラ】
Ortorana (Summer Vegetables, Salsiccia, Mozzarella)
1600 (1760)

(3) ビスマルク 【アスパラガス、卵、ロースハム】
Bismarck (Asparagus, Half-boiled Egg, Ham)
2000 (2200)
ブリフィックス for prix-fixe +200 (220)

ス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

クワトロ フォルマッジ 【タレジヨ、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)

(4) パターテ エ リコッタ 【きたあかり、リコッタチーズ、ベーコン、生クリーム、ローズマリー】
Patate e Ricotta (Potato, Ricotta, Bacon, Fresh Cream, Rosemary)
1500 (1650)

(5) 自家製スモークサーモンとレモンのジェノヴェーゼ
Genovese with Homemade Smoked Salmon and Lemon
1800 (1980)
ブリフィックス for prix-fixe +200 (220)



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

Acqua Pazza and Linguine

3700 (4070)

プリフィックス for prix-fixe (for 2 persons) +1000 (1100)

スパゲッティ カルボナーラ ローマ風

Spaghetti Carbonara

1700 (1870)

(1) 自家製サルシッチャとンドウイヤ、夏野菜のスパゲッティ

Nduja Spaghetti with Homemade Salsiccia and Summer Vegetables

1600 (1760)

(2) 三陸産ホタテとインゲンのジェノバ風リングイネ

Linguine Genovese with Scallop and Green Beans

2000 (2200)

プリフィックス for prix-fixe +300 (330)

自家製燻製したいわい鶏の低温調理と旬の万願寺唐辛子のスパゲッティ

Spaghetti with Low-temperature Cooked Homemade Smoked Chicken
and Manganji Green Pepper

1700 (1870)

(3) 岩手北三陸産の生ウニとサルディーニャ産のカラスミを使った冷製パスタ
イカ墨を練り込んだスパゲッティで

Cold Squid Ink Spaghetti with Fresh Sea Urchin and Bottarga

3000 (3300)

プリフィックス for prix-fixe +1000 (1100)

FRESH PASTA

生パスタ

(1) タラバガニぎっしりのカネロニ ベシヤメルビスクソース

King Crab Caneroni with Bisque

2000 (2200)

プリフィックス for prix-fixe +300 (330)

(2) 厳選トリュフを贅沢に使用したタリオリーニ コン タルトゥーフォ

Truffle Cream Tagliolini

3800 (4180)

プリフィックス for prix-fixe +1000 (1100)

(3) 仙台牛のボロネーゼ 自家製タリアテッレ

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

市場直送の鮮魚 本日の調理法と季節のソースで

Fish of the day

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

Zao Pork Scaloppine

2100 (2310)

(1) ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ

Hungarian Duck Confit

2300 (2530)

(2) 国産牛頬肉のバローロワイン煮込み

Braised Beef Cheek in Barolo Wine

2500 (2750)

プリフィックス *for prix-fixe* +300 (330)

(3) 北海道産 蝦夷鹿のグリッリア 4種類のベリーソース

Grilled Hokkaido Deer, Mixed Berry Sauce

2900 (3190)

プリフィックス *for prix-fixe* +500 (550)

(4) 日高見牛サーロインのタリアータ

Beef Sirloin Tagliata

3800 (4180)

プリフィックス *for prix-fixe* +1500 (1650)

(5) 仙台牛フィレ肉のグリッリア トリュフ香るバローロワインソース

Grilled Sendai Beef Fillet, Truffle Barolo Sauce

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

(1) ティラミス

Tiramisu

1000 (1100)

プリフィックス *for prix-fixe* +200 (220)

(2) ピエモンテ伝統のドルチェ ボネ オレンジの香り

Bonet (Piedmontese Custard Dessert)

800 (880)

ソルベッティ エ フルッタ

Sherbet and Fruit

750 (825)

(3) プラリネのセミフレッド

Praline Semi-freddo

850 (935)

(4) パティシエのパンナコッタ ベリーフルーツ

Patissier's Panna Cotta and Berry

750 (825)

(5) レ몬のメリンガータ

Lemon Meringata

800 (880)





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)