

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」に変更となります。

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タ」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
Appetizer

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

WINE PAIRING FOR COURSE MENU

ディナーコースにあわせたワインペアリング

ご注文のディナーコースにあわせておすすめの3杯のワインをご提供いたします。

価格は内容によって変わりますので、お気軽にウェイターまでお尋ねください。

3000~
(3300~)

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oppio / カフェシェケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato

SNACK

おつまみ



※写真はイメージです。

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)

APPETIZER

前菜

豚肉のテリーナ バローロ仕立て
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)

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

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)

バーニャカウダ
Bagna Cauda 1600 (1760)

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%で作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ほどのトブレラニ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。

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.

PIZZA with Tomato Sauce

ピッツア (トマトソースベース)



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】
Monterosa (Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream)

1600 (1760)



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)



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)

プリフィックス for prix-fixe +200 (220)

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

PIZZA without Tomato Sauce

ピッツア (トマトソースなし)



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】
4 Formaggi (Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano)

1600 (1760)



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)



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 プリフィックス for prix-fixe +200 (220)

1800 (1980)

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 **3700** (4070)
Acqua Pazza and Linguine プリフィックス for prix-fixe (for 2 persons) +1000 (1100)



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 **1600** (1760)
Nduja Spaghetti with Homemade Salsiccia and Summer Vegetables



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 **1700** (1870)
Spaghetti with Low-temperature Cooked Homemade Smoked Chicken and Manganji Green Pepper



スパゲッティ カルボナーラ ローマ風 **1700** (1870)
Spaghetti Carbonara



三陸産ホタテとインゲンのジェノバ風リングイネ **2000** (2200)
Linguine Genovese with Scallop and Green Beans プリフィックス for prix-fixe +300 (330)



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 **3000** (3300)
Cold Squid Ink Spaghetti with Fresh Sea Urchin and Bottarga プリフィックス for prix-fixe +1000 (1100)

FRESH PASTA

生パスタ



タラバガニぎっしりのカネロニ ベシャメルビスクソース **2000** (2200)
King Crab Caneroni with Bisque プリフィックス for prix-fixe +300 (330)



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 **3800** (4180)
Truffle Cream Tagliolini プリフィックス for prix-fixe +1000 (1100)



仙台牛のボロネーゼ 自家製タリアテッレ **1600** (1760)
Tagliatelle Bolognese with Sendai Beef

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 **1500** (1650)
Parmigiano Risotto with White Truffle Oil

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

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。



※写真はイメージです。

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)



蔵王 JAPAN X ポーク フィレ肉のスカロッピーネ
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)



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)

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。



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)



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)



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。+2000 (2200)
For an additional charge, sautéed foie gras (40g) can be added.

DESSERT

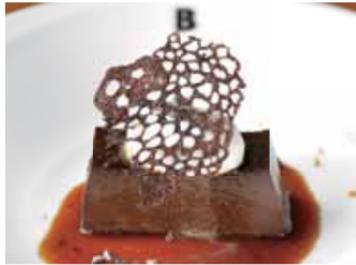
デザート



ティラミス
Tiramisu

1000 (1100)

プリフィックス for prix-fixe +200 (220)



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)



プラリネのセミフレッド
Praline Semi-freddo

850 (935)



パティシエのパンナコッタ ベリーフルーツ
Patisserie's Panna Cotta and Berry

750 (825)



レモンのメリンガーダ
Lemon Meringata

800 (880)