

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)

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。

APPETIZER

前菜

本日のテリーヌ グリーンサラダ添え
Today's Terrine with Green Salad 1300 (1430)

鴨の低温調理 リングのキャラメリゼのサラダ仕立て
Sous Vide Duck with Caramelized Apple Salad 1500 (1650)

4種のハーブを使ったサーモンマリネ
Four Kinds of Herb Marinated Salmon 1800 (1980)
プリフィックス for prix-fixe +200 (220)

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)

カボチャと豆のポタージュ ラムの香り
Rum Flavored Pumpkin and Bean Potage 1600 (1760)

フルーツマトとストラッチャテッラ、バジルのカプレーゼ
Caprese with Cherry Tomatoes, Stracciatella and Basil 1800 (1980)
プリフィックス 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.

PIZZA with Tomato Sauce

ピッツァ (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)

1600 (1760)



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
【根野菜のカポナータ、サルシッチャ、モッツアレラ】
Ortorana (Root Vegetable Caponata, Salsiccia, Mozzarella)

1600 (1760)

PIZZA without Tomato Sauce

ピッツァ (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)



フンギビアンコ
【きのこ、スパイシーサラミ、モッツアレラ】
Funghi Bianchi (Mixed Mushroom, Spicy Salami, Mozzarella)

1600 (1760)



サツマイモと生ハムのピッツァ
Sweet Potato and Prosciutto Pizza

1600 (1760)



海老のタルタルソースピッツァ
Shrimp Pizza with Tartar Sauce

1800 (1980)

ブリフィックス *for prix-fixe* +200 (220)

PASTA

パスタ



• CHEF'S RECOMMENDED •

オマール海老の濃厚ビスクソース エストラゴンの香り キタツラ 4000 (4400)
Lobster Bisque Sauce Chitarra with Tarragon プリフィックス for prix-fixe (for 2 persons) +1400 (1540)



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



自家製ツナのプッタネスカ スパゲッティ 1700 (1870)
Tuna Puttanesca Spaghetti



小柱と朝採り仙台セリ、チェリートマトのスパゲッティ 2000 (2200)
Scallop and Sendai Seri Spaghetti with Cherry Tomatoes プリフィックス for prix-fixe (for 2 persons) +200 (220)



8時間煮込んだ牛タンのラグーソースと白インゲン豆のペネ 1700 (1870)
8-hour Slow Braised Beef Tongue Ragu Penne with Cannellini Beans

FRESH PASTA

生パスタ



イタリア産ポルチーニ、コッパの自家製キタツラ 3000 (3300)
Homemade Chitarra with Porcini and Coppa プリフィックス for prix-fixe +800 (880)



トリュフを贅沢に使った自家製タリオリーニ 4000 (4400)
Homemade Tagliolini with Truffles プリフィックス for prix-fixe +1400 (1540)



仙台牛のボロネーゼ 自家製タリアテッレ 1700 (1870)
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)



蔵王産 JAPAN Xのサルティンボッカ 八幡平マッシュルーム
Zao Pork Saltimbocca

2100 (2310)



鴨肉のコンフィ ブラッドオレンジのソース
Duck Confit with Blood Orange Sauce

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。



仔羊のロースト 朝採れ仙台セリのピューレとマルサラワインのソース 2900 (3190)
Roast Lamb with Sendai Seri Puree and Marsala Sauce 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 5600 (6160)
Grilled Sendai Beef Fillet, Truffle Barolo Sauce 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



苺のティラミス
Strawberry Tiramisu

1000 (1100)
プリフィックス *for prix-fixe* +200 (220)



プティーノ
Pudding

800 (880)



ソルベッティ エ フルッタ
Sherbet and Fruit

750 (825)



米粉のフォンダンショコラ 温かい赤い果実のサングリアソース
Rice Flour Chocolate Fondant
with Red Berry Sangria Sauce

950 (1045)
プリフィックス *for prix-fixe* +200 (220)



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)



モンテビアンコ
Mont Blanc

950 (1045)
プリフィックス *for prix-fixe* +200 (220)