

PIZZA PRANZO

ピッツァランチ

1700

(1870)

サラダ

Salad

お好みのピッツァ

Pizza of your choice

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

PASTA PRANZO

パスタランチ

1800

(1980)

サラダ

Salad

お好みのパスタ

Pasta of your choice

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

RECOMMENDED

MENU' BAROLO

プリフィックス バローロランチコース

4500

(4950)

前菜3種 盛り合わせ

Assorted Appetizers

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

シェフおまかせリゾット

Today's Risotto

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、
「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。

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 f the day

本日の肉料理

Meat of the day

季節のドルチェ

Seasonal Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

PRANZO INFOMALE

ランチ インフォーマレ

2500

(2750)

前菜3種 盛り合わせ

Assorted Appetizers

お好みのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of your choice

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

PRANZO GRAZIOSO

ランチ グラツィオーゾ

3100

(3410)

サラダ

Salad

おまかせのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of chef's choice

本日の魚介料理(真鯛、ホタテなど)
または 肉料理(鶏、豚など)

+¥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.

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

PASTA



ンドゥイヤと夏ナスの
トマトソース スパゲッティ
Tomato Sauce Spaghetti
with 'Nduja and Eggplant



三陸産ホタテとインゲンの
ジェノバ風リゾット
Risotto Genovese
with Scallop and Green Beans
+100 (110)



ムール貝のラグーソース
スパゲッティ
旬のズッキーニとミニトマト
Blue Mussei Ragu Spaghetti
with Zucchini and Cherry Tomato
+100 (110)



自家製サルシッチャと
トリュフのノルチャ風
タリアテッレ
Truffle Cream Tagliatelle
with Homemade Salsiccia
+300 (330)



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
King Crab Caneroni with Bisque
+500 (550)

PIZZA



マルゲリータ
フレッシュバジル、モッツアレラ、
トマトソース
Margherita
Fresh Basil, Mozzarella, Tomato Sauce



レモン香るマリナーラ
Marinara with Lemon



クアトロフォルマッジ
タレggio、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、
グラナパダーノ
Quattro Formaggi
Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella,
Grana Padano
+100 (110)



旬のとうもろこしと
生ハムのピッツァ
Prosciutto and Corn
+400 (440)

CAFE

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

MAIN DISH



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



蔵王 JAPAN X ポーク
フィレ肉のスカロッピーネ
Zao Pork Scaloppine



鴨肉のアロースト
4種のベリーソース
Roasted Duck
with Mixed Berry Sauce
+300 (330)



牛頬肉のバローロワイン煮込み
Braised Beef Cheek in Barolo Wine
+500 (550)



日高見牛サーロインの
タリアート
Beef Sirloin Tagliata
+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
+2500 (2750)
フォアグラ(40g)のソテーをトッピング
For an additional charge,
sautéed foie gras (40g) can be added.
+1200 (1320)

DESSERT



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)



ソルベッティ エ フルッタ
Sherbet and Fruit



プラリネのセミフレッド
Praline Semi-freddo



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



レモンのメリンガータ
Lemon Meringata



ティラミス
Tiramisu
+200 (220)