

CENA GRAZIOSO

グラツィオーゾ

6500

Antipasto

前菜3種 盛り合わせ
Assorted 3 Appetizers

Pasta o Pizza

おまかせのパスタ または ピッツァ
Pizza or Pasta

Pesce o Carne

本日の魚介料理 または 肉料理
Seafood or Meat

Dolce

本日のドルチェ
Dessert

Caffe o Te

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

CENA DINAMICO

ビステッカコース

9900

2名様単位でのご注文となります
PLEASE ORDER IN UNITS OF 2.

Antipasto

前菜3種 盛り合わせ
Assorted 3 Appetizers

Bistecca di Manzo Akagi Stagionato con Osso
800g

21日熟成 赤城牛の骨付きサーロインステーキ 800g
Aged Akagi Beef Bone-in Sirloin Steak 800g

Pasta

メのパスタ
Pasta

Dolce

本日のドルチェ
Dessert

Caffe o Te

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

CONSIGLIO DELLO CHEF

シェフおまかせコース

11000

当コースは事前予約でのみご注文いただけます
ADVANCE ORDER REQUIRED.

Antipasto

前菜5種 盛り合わせ
Assorted 5 Appetizers

Primo Pasta

一皿目のパスタ
First Pasta

Secondo Pasta

二皿目のパスタ
Second Pasta

Pesce

本日の魚介料理
Seafood

Carne

本日の肉料理
Meat

Dolce

本日のドルチェ
Dessert

Caffe o Te

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

ANTIPASTO



Carpione Caldo di Gurukun 1600
グルクンの温製カルピオーネ
Warm Marinated Gurukun (Banana Fish) in Carpione Style

Insalata di Mortadella e Rucola 1500
モルタデッラハムとルッコラのサラダ
Mortadella and Arugula Salad

Insalata Caprese con Burrata e Pomodori di Okinawa 1700
美らトマトとブッラータのカプレーゼ
Caprese Salad with Okinawa Tomatoes and Burrata

Carpaccio di Pesce con Condimento Agli Agrumi e Shikuwasa 1600
鮮魚のカルパッチョ シークワーサーと柑橘のドレッシング
Fresh Fish Carpaccio with Shikuwasa and Citrus Dressing

Arrosto di Manzo Freddo con Tonnato 1700
ローストビーフのトンナートソース
Roast Beef with Tonnato Sauce

Trippa con Goya al Pomodoro 1400
トリッパとゴーヤーのトマト煮込み
Stewed Tripe and Goya (Bitter Melon) in Tomato Sauce

Bagna Cauda con Verdure Locali di Okinawa 1800
島野菜のバーニャカウダ
Local Okinawan Vegetables Bagna Cauda

Affettato Misto 2200
生ハム、サラミ盛り合わせ
Assorted Prosciutto and Salami

Antipasto 5 Misto 2400
前菜5種 盛り合わせ
Assorted 5 Appetizers

PIZZA



Margherita 1600
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 - Mozzarella, Fresh Basil, Tomato Sauce

Romana 1700
ロマーナ - アンチョビ、ケッパ、オレガノ、モッツアレラ、トマトソース
Romana - Anchovy, Oregano, Caper, Tomato Sauce

Bismarck 1900
ビスマルク - ロースハム、アスパラ、卵、トマトソース
Bismarck - Asparagus, Half-boiled Egg, Ham, Tomato Sauce

Margherita con Mozzarella di Bufala 2100
水牛のモッツアレラを使ったマルゲリータ - モッツアレラ・buffアラ、フレッシュバジル、トマトソース
Buffalo Mozzarella Margherita - Buffalo Mozzarella, Fresh Basil, Tomato Sauce

Verde Luna 2000
ヴェルデ ルーナ - バジルペースト、マスカルポーネ、小海老
Verde Luna - Basil Paste, Mascarpone, Shrimp

Casanova 1900
カサノヴァ - ロースハム、ほうれん草、リコッタチーズ、トマトソース
Casanova - Ricotta, Spinach, Ham, Tomato Sauce

Quattro Formaggi 2000
クワトロ フォルマッジ - モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレggio、グラナパダーノ
Quattro Formaggi - Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano

Monte Rosa 1900
モンテローザ - 生ハム、マスカルポーネ、トマトクリーム
Monte Rosa - Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream

PASTA

：生パスタを使用しています。Served with fresh pasta.



**Spaghetti con Gamberi e Verdure alla Bisque**
海老と季節野菜のビスクソース スパゲッティ
Spaghetti Bisque Sauce with Shrimp and Seasonal Vegetables

2200

**Spaghetti Aglio, olio e Peperoncino con Bottarga, “Shima-Rakkyou” e “Fuchiba”**
からすみと島らっきょう、フーチバーのスパゲッティ ペペロンチーノ
Spaghetti Peperoncino with Bottarga, Island Shallot and Fuchiba (Okinawan Mugwort)

1900

Penne all’Arrabbiata con Peperoncino alla Okinawa
島とうがらしのペンネ アラビアータ
Penne Arrabbiata with Okinawan Red Hot Chili Pepper

1600

Penne al Nero di Seppia e Verdure “Nigana”
にが菜とイカ墨のペンネ
Squid Ink Sauce Penne with Bitter Greens

1800

**Linguine alle Vongole e Pomodori Secchi**
九州産あさりとドライトマトのボンゴレ リングイネ
Linguine with Clams and Sun-dried Tomatoes

1900

**Linguine alla Genovese con Patate e Verdure**
じゃがいもと季節野菜のリングイネ ジェノベーゼ
Linguine Genovese with Potato and Seasonal Vegetables

1800

**Rigatoni alla Carbonara con “Suchika”**
リガトーニ スーチカのカルボナーラ
Rigatoni Carbonara with Salted Pork “Suchika”

1900

**Rigatoni alla Norcina**
自家製サルシッチャときのこと、トリュフのリガトーニ
Rigatoni with Homemade Sausage, Mushrooms and Truffles

2000

**Tagliatelle al Ragù di Manzo al Barbaresco**
牛肉とバルバレスコのタリアテッレ ボロネーゼ
Tagliatelle Bolognese with Beef Mince and Barbaresco Wine

2200

**Tagliatelle alla Crema di Burro e Formaggio con Prosciutto e “Fuchiba”**
生ハムとフーチバーのバターチーズソース タリアテッレ
Butter Cheese Sauce Tagliatelle with Prosciutto and Fuchiba

1800

価格は税込です。別途、席料としてお一人様660円頂戴いたします。

Tax included. 660 yen per person will be charged.

PESCE E CARNE



Pesce del Giorno all'Acqua Pazza
本日の鮮魚 アクアパッツァ
Today’s Fish Acqua Pazza

3200

Pesce del Giorno Saltato alla Crema d' Acciughe
本日鮮魚のソテー アンチョビクリームソース
Sauteed Fish of the Day with Anchovy Cream Sauce

2600

Pollo di Okinawa alla Griglia con Balsamico
沖縄地鶏のグリル バルサミコソース
Grilled Okinawan Chicken with Balsamic Sauce

2600

Maiale Agu alla Griglia con Salsa Verde
あぐー豚グリル サルサヴェルデ
Grilled Agu Pork with Salsa Verde

3000

Tagliata di Manzo Akagi Stagionato
熟成赤城牛のタリアータ
Aged Akagi Beef Tagliata

6000

Bistecca di Manzo Akagi Stagionato con Osso - 800g
21日熟成 赤城牛の骨付きサーロインステーキ 800g
Aged Akagi Beef Bone-in Sirloin Steak 800g

16000

価格は税込です。別途、席料としてお一人様660円頂戴いたします。

Tax included. 660 yen per person will be charged.

DOLCE



Tiramisu
自家製ティラミス
Tiramisu

800



Panna Cotta con Salsa di Zucchero di “Satoukibi”
クリームチーズのパンナコッタ 黒糖ソース
Cream Cheese Panna Cotta with Brown Sugar Syrup

900



Macedonia con Gelato alla Vaniglia
季節フルーツのマチェドニア バニラジェラート添え
Seasonal Fruit Macedonia with Vanilla Gelato

800

Babà Aromatizzato allo Shikuwasa
ババ シークワーサー風味
Baba with Shikuwasa Flavor

750

Affogato
アッフォガート
Affogato

700