

**S.GENNARO**

¥6,364

**Appetizer / 前菜**

Affettati misti con frutta autunnale e gnocco fritto  
 Assorted Prosciutto and Salami with Seasonal Fruit and Fried Pies  
 生ハムとサラミの盛り合わせ 季節のフルーツとニョッコ・フリット添え

**Pasta / パスタ**

Spaghetti fatti in casa con baccalà alla romagnola  
 Homemade Spaghetti with Tomato and Salted Cod Sauce  
 自家製スパゲッティ トマトで煮込んだバッカラのソース ロマーニャ風

**Fish Dish / 魚料理**

Trancio di pesce iperoglife alla romagnola  
 Sautéed Japanese Butterfish with Lemon, Herb and Egg Yolk in Bread Crumbs  
 目鯛のソテー レモンと香草風味の卵黄入りパン粉焼き

OR または

**Meat Dish / 肉料理**

Anatra alla romagnola con parmigiana di patate  
 Stewed Duck Leg and Porcini Mushroom with Potato Gratin  
 鴨もも肉とポルチーニのトマト煮込み ジャガイモのパルミジャーナ添え

Both Fish and Meat Dishes are available for an additional ¥1,728.  
 プラス1,728円で上記魚料理と肉料理のメインディッシュを2種お召し上がり頂けます。

**Dessert / デザート**

Torta di riso tradizionale emiliana  
 Italian Rice Tart  
 エミリア地方の伝統的なお米のタルト  
 トルタ・ディ・リーゾ

Caffè  
 Coffee  
 コーヒー

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.  
 アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。  
 Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.  
 記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

## **S.AMBROGIO**

**¥11,182**

### **Appetizer / 前菜**

Gamberi avvolti in pancetta con paglia e fieno di verdure e aceto balsamico  
Pancetta Wrapped Shrimp with Vegetable Noodles and Balsamic Vinegar  
パンチェッタを巻いた才巻海老のソテー 野菜のタリアテッレ バルサミコ酢

### **Pasta / パスタ**

Tagliatelle fatti in casa con prosciutto e funghi porcini  
Homemade Tagliatelle with Prosciutto and Porcini Mushrooms  
ポルチーニと生ハムを和えた自家製タリアテッレ

### **Fish Dish / 魚料理**

Salmone al forno con besciamella e spinaci  
Salmon and Spinach Gratin with Béchamel Sauce  
ベシヤメルソースをかけたキングサーモンとほうれん草のグラタン仕立て

### **Meat Dish / 肉料理**

Cotoletta alla petroniana  
Veal Cutlet with Prosciutto and Grana Padano  
生ハムとグラナパダーノチーズを乗せた仔牛肉のコトレッタ

### **Dessert / デザート**

Crostata di fichi con gelato al parmigiano reggiano  
Fig Tart with Parmesan Ice Cream  
無花果のクロスタータ パルミジャーノジェラートを添えて

Caffè  
Coffee  
コーヒー

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.  
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.  
記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

## A la carte

### Antipasti / 前菜

Parma Ham with Rocket Salad パルマ産生ハムとルーコラ	¥1,728
Caprese Salad of Buffalo Mozzarella Cheese and Tomatoes カプレーゼ	¥2,182
Mixed Salad ミックスサラダ	¥819

### Primi piatti / スープ・パスタ

Minestrone Soup ミネストローネ	¥1,164
 Homemade Spaghetti with Crab Meat and Seasonal Sauce 自家製スパゲッティ タラバガニを使った季節替わりのソースで	¥1,910
Homemade Spaghetti Carbonara 自家製スパゲッティ カルボナーラ	¥1,728
Tagliatelle with Meat Sauce タリアテッレ ボロネーゼ	¥1,728
Spaghetti with Botargo, Hot Pepper ,Garlic and Vegetables スパゲッティ 季節野菜とボツタルガのペペロンチーノ	¥1,728

### Pizze / ピッツァ

Pizza Margherita with Mozzarella Cheese and Basil ピッツァ マルゲリータ	¥2,000
Pizza with Four kinds of Cheese 4種のチーズのピッツァ	¥2,273
Pizza Bismarck (Tomato Sause, Parma Ham, Egg, Rocket ) ピッツァ ビスマルク(トマトソース、生ハム、たまご、ルーコラ)	¥2,182

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.  
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。  
Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。

**A la carte****Secondi piatti / メイン料理**

Fish Dish of The Day  
本日の魚料理

Please ask your server for the details.  
詳細はスタッフにお尋ねください

Meat Dish of The Day  
本日の肉料理

Please ask your server for the details.  
詳細はスタッフにお尋ねください

Grilled "Yamato" Pork Loin  
やまと豚ロース肉のグリル

¥2,637

Grilled Beef Sirloin with Rocket Salad and Parmesan Cheese  
国産牛ロースのグリル ルーコラとパルメザンチーズ添え

300g / ¥7,819

**Dolci / デザート**

Tiramisu  
ティラミス

¥891

Homemade Ice Cream  
自家製アイスクリーム

¥619

Vanilla Ice Cream and Espresso Coffee  
ヴァニラアイスクリームとエスプレッソ “アッフォガード”

¥800

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.  
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.  
記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。