

WINTER COURSE MENU

2 COURSE APPETIZER PASTA	3,740
3 COURSE APPETIZER PASTA DESSERT	3,960
4 COURSE APPETIZER PASTA FISH OR MEAT DESSERT	5,060
5 COURSE APPETIZER PASTA FISH MEAT DESSERT	6,160

CHOICE OF APPETIZER

 TRIPPA ALLA ROMANA WITH BRUSCHETTA ローマ風トリッパ ブルスケッタ添え	 TOMATO AND BEETROOT CAPRESE WITH CHEESE PANNA COTTA トマトとビーツのカプレーゼ チーズパンナコッタ
--	---

SEA BREAM CARPACCIO WITH STRAWBERRY AND TOMATO 真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト

 CACIO E PEPE SALAD WITH MUSHROOMS, CABBAGE, GRAPES, PECORINO CHEESE カチョエペペサラダ マッシュルーム キャベツ ブドウ ペコリーノチーズ
--

CHOICE OF PASTA

 HOME-MADE AGNOLOTTI DEL PLIN PIEDMONT-STYLE PASTA FILLED WITH BRAISED BEEF 自家製 アニヨロッティ・デル・プリン 牛の煮込みを詰めたピエモンテ伝統パスタ
--

 TAGLIATELLE PUTTANESCA WITH OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES タリアテッレ タコとトマト、オリーブの puttanesca

 PAPPARDELLE WITH BRUSSEL SPROUTS AND BRAISED LAMB SHOULDER パッパルデッレ 芽キャベツ ラム肩肉

 PORCINI RISOTTO WITH CHESTNUTS AND BLACK TRUFFLE ポルチーニリゾット 栗 黒トリュフ
--

CHOICE OF MAIN

 ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE, OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE ブリのロースト フェンネル オレンジ オリーブ バニーヤカウダソース
--

 BRAISED WILD BOAR IN TUSCAN-STYLE AGRODOLCE WITH WHITE POLENTA イノシシ肉のトスカーナ風アグロドルチェ ホワイトポレンタ
--

 VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム
--

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE オーストラリア産牛サーロイン 冬野菜 ローストポテト トリュフソース +1,222
--

CHOICE OF DESSERT

 LIMONCELLO BABA リモンチエッロ ババ
--

 HAZELNUT PARIS-BREST ヘーゼルナッツ パリブレスト
--

ORANGE CHEESECAKE オレンジチーズケーキ

DELIZIA WITH STRAWBERRY AND PISTACHIO ストロベリーとピスタチオのデリツィア

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15% を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

WEEKEND LUNCH BUFFET

週末ランチブッフェ

6,160

Enjoy a variety of the chef's special appetizers, pizza and desserts at our main kitchen table.

シェフ特製の前菜・ピザ・スイーツの数々を
ビュッフェでお愉しみください。

Please select one main dish.

お好きなメインディッシュ1品を下記よりお選びください。

PAPPARDELLE

WITH BRUSSEL SPROUTS AND BRAISED LAMB SHOULDER

パッパルデッレ 芽キャベツ ラム肩肉

~ * ~ * ~ * ~

MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE

マッファルディーネ ボロネーゼソース

~ * ~ * ~ * ~

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO

WITH WHITEBAIT, CELERIAC, BOTTARGA AND CREAM

スパゲッティーニ ペペロンチーノ
シラス 根セロリ からすみ クリーム

~ * ~ * ~ * ~



VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM

ビーガンローストベジタブル
ホースラディッシュクリーム

~ * ~ * ~ * ~

MONKFISH ACQUA PAZZA WITH CHERRY TOMATOES

アンコウのアクアパッツァ チェリートマト

~ * ~ * ~ * ~

GRILLED CHICKEN THIGH

WITH WINTER VEGETABLES,

POTATOES AND SAMBUCA SAUCE

鶏モモのグリル

冬野菜 ローストポテト サンブーカソース

~ * ~ * ~ * ~

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN

WITH AUTUMN VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE

オーストラリア産牛サーロイン

秋野菜 ローストポテト トリュフソース

+ 990

Coffee or tea

コーヒー or 紅茶



Vegetarian



Vegan

All prices quoted are subject to 15% service charge.
Request you to please inform us of any food allergies,
dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

お客様あるいは連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、

宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

APPETIZER

 TRIPPA ALLA ROMANA WITH BRUSCHETTA ローマ風トリッパ ブルスケッタ添え	2,200
TOMATO AND BEETROOT CAPRESE WITH CHEESE PANNA COTTA トマトとビーツのカプレーゼ チーズパンナコッタ	2,090
SEA BREAM CARPACCIO WITH STRAWBERRY AND TOMATO 真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト	2,200
 CACIO E PEPE SALAD WITH MUSHROOMS, CABBAGE, GRAPES AND PECORINO CHEESE カチョエペペサラダ マッシュルーム キャベツ ブドウ ペコリーノチーズ	2,310
MORTADELLA AND PISTACHIO PATE EN CROUTE モルタデッラとピスタチオのパテ アンクルート	2,860
LENTIL SOUP WITH SALSA VERDE レンズ豆のスープ サルサヴェルデ添え	2,310
WINTER VEGETABLE PINZIMONIO WITH BAGNA CAUDA SAUCE 冬野菜のピンツィモニオ バニヤカウダソース仕立て	2,310
 MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND HOME-SMOKED VEGAN RICOTTA CHEESE キノコと林檎のサラダ クルミ ビーガンスマーカリコッタチーズ	2,310
 BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES HOME-MADE FOCACCIA AND MULTI-GRAIN BREAD ブレッドとオリーブオイル 自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド	990



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

PASTA

 HOME-MADE TONNARELLI CARBONARA 自家製 トンナレッリ カルボナーラ	2,420
HOME-MADE AGNOLOTTI DEL PLIN, PIEDMONT-STYLE PASTA FILLED WITH BRAISED BEEF 自家製 アニヨロッティ・デル・プリン 牛の煮込みを詰めたピエモンテ伝統パスタ	3,410
TAGLIATELLE PUTTANESCA WITH OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES タリアテッレ タコとトマト、オリーブのプッタネスカ	2,420
PAPPARDELLE WITH BRUSSEL SPROUTS AND BRAISED LAMB SHOULDER パッパルデッレ 芽キャベツ ラム肩肉	2,420
SPAGHETTINI AGLIO E OLIO WITH WHITEBAIT, CELERIAC, BOTTARGA AND CREAM スペゲッティーニ ペペロンチーノ シラス 根セロリ からすみ クリーム	2,420
 PORCINI RISOTTO WITH CHESTNUTS AND BLACK TRUFFLE ポルチーニリゾット 栗 黒トリュフ	4,587
 VEGAN CREAMY SPAGHETTINI WITH DRY TOMATO, BRUSSELS SPROUTS, OLIVES AND CASHEW NUT ビーガンクリーミースペゲッティーニ ドライトマト 芽キャベツ オリーブ カシューなッツ	2,420
MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE マッファルディーネ ボロネーゼソース	2,420
 FUSILLI WITH GORGONZOLA SAUCE, CARAMELIZED APPLE AND WALNUTS フジッリ ゴルゴンゾーラソース リンゴのキャラメリゼ クルミ	2,200

PIZZA

PIZZA BOLOGNA MORTADELLA AND TRUFFLES CHEESE ボローニャモルタデッラとトリュフチーズのピザ	3,520
 MARGHERITA マルゲリータ	2,420
 MARINARA WITH CAPERS, OREGANO AND CHERRY TOMATO マリナーラ ケッパー オレガノ チェリートマト	2,090



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15% を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

MAIN

 BRAISED WILD BOAR IN TUSCAN-STYLE AGRODOLCE WITH WHITE POLENTA イノシシ肉のトスカーナ風アグロドルチェ ホワイトポレンタ	4,180
DUCK LEG CACCIATORE WITH MUSHROOMS AND FIG 鴨もも肉のカチャトーラ きのこ イチジク	4,180
ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE, OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE ブリのロースト フェンネル オレンジ オリーブ バニヤカウダソース	3,520
MONKFISH ACQUA PAZZA WITH CHERRY TOMATOES アンコウのアクアパッツァ チェリートマト	3,520
PORK SALTIMBOCCA WITH WINTER VEGETABLES AND MARSALA SAUCE ポークサルティンボッカ 冬野菜 マルサラソース	3,630
120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES, AND GREEN PEPPER SAUCE 和牛サーロインのグリル 冬野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース	6,160
150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE オーストラリア産牛サーロイン 冬野菜 ローストポテト トリュフソース	4,840
150GR CHICKEN THIGH WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 鶏モモのグリル 冬野菜 ローストポテト サンブーカソース	3,740
 VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム	3,300

SIDE

 TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO トリュフとチーズのマッシュポテト	1,320
 GARDEN MIXED SALAD ミックスサラダ	1,320
 PEPPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS ブロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド	1,320



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

DESSERT

 LIMONCELLO BABA リモンチェッロ ババ	1,309
 NOCCIOLA PARIS-BREST ヘーゼルナッツ パリブレスト	1,309
ORANGE CHEESECAKE オレンジチーズケーキ	1,416
 DOLCEZZA WITH CHOCOLATE チョコレートのドルチェツツア	1,416
DELIZIA WITH STRAWBERRY AND PISTACHIO ストロベリーとピスタチオのデリツィア	1,320
 ICE CREAM SELECTION 1 SCOOP - VANILLA / PISTACHIO / CHOCOLATE / MATCHA アイスクリームセレクション - バニラ / ピスタチオ / チョコレート / 抹茶	660



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。



STRAWBERRY AFTERNOON TEA



STRAWBERRY, CHEESE AND
BLACK PEPPER ARANCINI

ストロベリーとチーズ
黒胡椒のアランチーニ



TRUFFLE AND CHAMPAGNE
BONBON CHOCOLAT

トリュフとシャンパンの
ボンボンショコラ



STRAWBERRY AND
RHUBARB FINANCIER

ストロベリーとルバーブの
フィナンシェ



STRAWBERRY AND TOMATO SALAD
WITH CHEESE PANNA COTTA

ストロベリーとトマトのサラダ
チーズパンナコッタ添え



STRAWBERRY AND LEMONGRASS FRUIT
MINESTRONE - DESSERT STYLE

ストロベリーとレモングラスのミネストローネ
～デザートスタイル～



STRAWBERRY AND DUCK
CACCIATORA BRUSCHETTA

ストロベリーと鴨の
カッチャトーラブルスケッタ



STRAWBERRY AND PISTACHIO
HEART MOUSSE

ストロベリーとピスタチオの
ハートムース



STRAWBERRY TART WITH
RASPBERRY AND ALMOND

ストロベリータルト
ラズベリー アーモンド



STRAWBERRY AND
PISTACHIO MACARON

ストロベリーと
ピスタチオのマカロン



STRAWBERRY MARSHMALLOW

ストロベリーマシュマロ



STRAWBERRY PÂTE DE FRUITS

ストロベリー
パート・ド・フリュイ



STRAWBERRY PANNA COTTA
WITH YUZU AND HAZELNUT

ストロベリーパンナコッタ
柚子 ハーザルナット



STRAWBERRY WHITE
CHOCOLATE SHOT

ストロベリー
ホワイトチョコレートショット



G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT

マム グラン コルドン

120ml 2,750

ASAHI 'SUPER DRY'

アサヒ スーパー ドライ

1,320

NON-ALCOHOL SPARKLING

ノンアルコール スパークリングワイン

1,100

SEASONAL DRINK

STRAWBERRY LATTE

ストロベリーラテ

550

STRAWBERRY SMOOTHY

ストロベリースムージー

880

CAFE FREE SELECTION

COFFEE

HITS ORIGINAL BLEND

HITS オリジナル ブレンド

ICED COFFEE

アイスコーヒー

CAFÉ LATTE

カフェラテ

CAPPUCCINO

カプチーノ

ESPRESSO

エスプレッソ

TEA

ENGLISH BREAKFAST

イングリッシュブレックファースト

CHAI

チャイ

EARL GREY

アールグレイ

GREEN TEA

グリーンティー

MOROCCAN MINT

モロッカンミント

LEMON & GINGER

レモン&ジンジャー

APPLE & BLACKBERRY

アップル & ブラックベリー

All prices quoted are subject to 15% service charge.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。