

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 ブルスケットタ添え

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 アニョロッティ・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、オリーブのプッタネスカ

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 バーニャカウダソース



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
リモンチェットロ 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buffet

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
buffetでお愉しみください。

Please select one main dish.

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。

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 バーニャカウダソース仕立て	2,310
	MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND HOME-SMOKED VEGAN RICOTTA CHEESE キノコと林檍のサラダ クルミ ビーガンスモークリコッタチーズ	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 アニョロッティ・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、オリーブのブッタネスカ	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	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パゲッティーニ ドライトマト 芽キャベツ オリーブ カシューナッツ	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 きのこと イチジク	4,180
	ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE, OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE ブリのロースト フェネル オレンジ オリーブ バーニャカウダソース	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
	PEPERONCINO 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



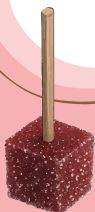
**STRAWBERRY TART WITH
RASPBERRY AND ALMOND**
ストロベリートルト
ラズベリー アーモンド



**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**
ストロベリーパナコッタ
柚子 ヘーゼルナッツ



**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

ママ 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。