

LUNA PIENA

ルナ・ピエーナ

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for your well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Zuppa

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

...

Primo Piatto

Spaghettoni with Sakura shrimp and spring vegetables
Karasumi flavor
桜海老と春野菜のスパゲットーニ
カラスミ風味

...

Second Piatto

Today's fish or meat
本日のお魚料理 又は お肉料理
又は
島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)
佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ 桜塩と炭のパウダー スモーク仕立て (+4,290 円)
アンガス牛の T ボーンステーキ (2名様でのご注文) (お2名様で+4,730 円)
佐賀牛 A4 ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ” (+4,950 円)
北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,950 円)

...

Dolce

Hassaku mousse with white wine jelly and milk gelato
八朔のムース
白ワインジュレとミルクジェラート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥9,350

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

ARGENTO

アルジェント

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for your well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Antipasto Caldo

Lasagniette with Hokkaido sea octopus
北海道産水だこのラザニエッテ

...

Primo Piatto

Tagliolini of wild vegetables
With sakura trout and sakura shrimp

桜鱒と桜海老
山菜のタリオリーニ

...

Second Piatto

Today's fish or meat
本日のお魚料理 又は お肉料理
又は

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)
佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ 桜塩と炭のパウダー スモーク仕立て (+4,290 円)
アンガス牛の T ボーンステーキ (2名様でのご注文) (お2人様で+4,730 円)
佐賀牛 A4 ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ” (+4,950 円)
北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,950 円)

...

Dolce

Hassaku mousse with white wine jelly and milk gelato
八朔のムース
白ワインジュレとミルクジェラート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,100

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

ORO

オーロ

Antipasto Misto

Antipasto Misto "Spring"
アンティパストミスト 春

...

Antipasto Caldo

Warm horsemeat carpaccio from kumamoto
熊本県産温製馬肉のカルパッチョ

...

Primo Piatto

Tagliolini with Hokkaido whelk and white asparagus
Salsa genovese
北海道産つぶ貝とホワイトアスパラガスのタリオリーニ
サルサジェノベーゼ

...

Pesce

Acqua pazza, served with seafood and lobster
島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

...

Carne

Grilled beef Padellata from Saga
Cherry blossom and charcoal powder smoke style
佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ
桜塩と炭のパウダー スモーク仕立て

Dolce

Strawberry and raspberry tiramisu served with gelato
苺とフランボワーズのティラミス仕立て

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥15,400

DEGUSTAZIONE

デグスタツィオーネ

Antipasto Misto

Antipasto Misto “Spring”
アンティパストミスト 春

...

Zuppa

Cherry blossom with grill scallops and sakura shrimp
桜色のポタージュ 大粒ホタテのグリルと桜海老

...

Prima Pasta

Tagliatelle pasta with king crab and porcini mushrooms
タラバガニとポルチーニ茸のタリアテッレ

...

Seconda Pasta

Potato ravioli with ezo deer ragu sauce
ジャガイモのラヴィオリ
蝦夷鹿のラグーソース

...

Pesce

Omar blue, cooked by chef's inspiration
オマールブルー (テール半身) シェフのインスピレーションで

...

Carne

Roasted black beef fillet from Hokkaido with truffle & Madeira sauce
北海道産和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Pre dolce

Strawberry and raspberry tiramisu served
苺とフランボワーズのティラミス仕立て

Dolce

Hassaku mousse with white wine jelly and milk gelato
八朔のムース
白ワインジュレとミルクジェラート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥19,800

GRANDISSIMO

グランディッシモ

Stuzzichino

Caviar

至福のキャヴィア

...

Antipasto Freddo

Snow crab & seasonal ingredients

Mille-feuille style

ズワイガニと季節素材のミッレ・フォーリエ

...

Antipasto Caldo

Sauteed foie gras with cherry & red wine sauce

フォアグラとアマレーナチェリーのマトリモーニオ

...

Primo Piatto

Chef's special pasta

with plenty of truffles and porcini mushrooms

トリュフとポルチーニ茸のシェフ特製パスタ

...

Pesce

Omar blue, cooked by chef's inspiration

オマールブルー（テール半身）シェフのインスピレーションで

...

Carne

Roasted black beef fillet from Hokkaido with truffle & Madeira wine sauce

北海道産和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Pre dolce

Strawberry and raspberry tiramisu served

苺とフランボワーズのティラミス仕立て

Dolce

Hassaku mousse with white wine jelly and milk gelato

八朔のムース

白ワインジュレとミルクジェラート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥30,800

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

zillion

I t a l i a n D i n i n g

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

Italian Prefix Dinner

NY イタリアンパスタ&メインコース

パスタ・メイン・デザートがお選びいただけるプリフィックスコースです

【Adult】 6,600

【Child】 4,620※ 4~12th

Appetizer 前菜

豪華 3 段ハイティアーオードブルの饗宴

Soup スープ

季節野菜のスープ

Pasta パスタ

Please choose your favourite pasta from below

下記よりお好みのパスタを 1 種類お選び下さいませ

Bolognese “Tesoro di Campagna”, with beef cheek and pork

牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

牛ホホ肉と豚肉を使ったシェフ特製濃厚ミートソース。

Baked Parmigiano-Reggiano risotto with Lamb ragu and green peas

パルミジャーノの焼きリゾット 仔羊のラグーとグリーンピース

チーズの旨味たっぷりの焼きリゾット、仔羊のラグーとグリーンピースでじっくり煮込んだソースと共に。

Paccheri pastawith Water octopus and bamboo shoots Niyodo sansho scent

水だこと筍のパッケリ 高知県産仁淀山椒の香り

食べ応えのあるショートパスタに、水だこと筍を加え、仁淀山椒の香りで仕上げました。

Bolognese “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest)

ボロネーゼ ジリオンスタイル ソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】

とうもろこしをたっぷりと使い甘みのアクセントを加えた特製ボロネーゼ。

Today's chef's special pasta (+¥880)

本日のシェフズ・パスタ

旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタ。

Tagliolini with Homemade shimanto pork pancetta and porcini mushrooms (+¥880)

自家製四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸のタリオリーニ

四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸の軽いクリームソースを、手打ちパスタと共に。

Long pasta Pici with snow crab and seasonal vegetables Genovese sauce bottarga flavor (+¥880)

ズワイガニと旬野菜のジェノベーゼ 手打ちパスタピーチ カラスミ風味

トスカーナ発祥の弾力のある手打ちパスタピーチ、色鮮やかなジェノベーゼソースに仕上げます。。

Spaghetti carbonara with truffle (+¥880)

大分県産蘭王卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて

コクのある味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴の大分県産蘭王卵。濃厚なローマ風に仕上げました。

Today's Chef's risotto and pasta (+¥1,320)

本日シェフズ・パスタとリゾットの盛り合わせ

旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタとリゾットの贅沢な盛り合わせ。

All menu prices are subject to 15% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

Main Dish

メインディッシュ

Please choose your favourite Main Dish from below
下記よりお好みのメインを1種類お選び下さいませ

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

Spiced roast of Deer from Hokkaido with berry and mint sauce (+1,980)

北海道別海町蝦夷鹿のスパイスロースト ベリーとミントのサルサ

肉質が細かく、柔らかい蝦夷鹿の内腿を使用した一品。ベリーの酸味とミントの爽やかさが味わえるソースでお楽しみいただけます。

Grilled Lamb and vegetables with organic balsamic sauc (+¥2,200)

骨付き仔羊と季節野菜のグリリアータ 有機バルサミコソース

骨付きのまま柔らかく焼き上げた仔羊と季節野菜を合わせたグリル。爽やかな味わいの有機バルサミコソースと共に。

Hokkaido scallops and saffron béchamel wrapped in part filo, cherry blossom sauce (+2,400)

北海道産大粒ホタテとサフランベシヤメルのパートフィロ包み焼き 桜香るソース

北海道産のホタテとサフラン風味のホワイトソースを包み焼きにした一品。桜香るソースをご用意しました。

Acqua pazza served with seafood and lobster (+¥2,860)

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

魚を水から煮て旨味がたっぷり詰まったアクアパッツァ。贅沢にオマール海老や旬野菜と一緒にをご用意しました。

T-bone steak of Angus beef (from 2 orders minimum) (2名様で+¥4,730)

アンガス牛のTボーンステーキ (2名様でのご注文)

アンガス牛をTボーンのまま豪快に調理、フィレとサーロイン2つの部分を同時にお楽しみいただけます。

Grilled beef Padellata from Saga with cherry blossom and charcoal powder smoke atyle (+¥4,290)

佐賀牛A4ロース肉のパデラータ 桜塩と炭のパウダー スモーク仕立て

赤身と脂身のバランスが良く、キメが細かく柔らかい牛ロースステーキ、桜香る塩と共に。

Italian Rossini, beef from Saga and sautéed foie gras, with truffle sauce (+¥4,950)

佐賀牛A4ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ”

定番のロッシーニ。佐賀牛を濃厚な味わいのフォアグラとご一緒にお召し上がりいただけます。

Grilled black beef fillet from Hokkaido with truffle and red wine sauce (+¥4,950)

北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース

北海道産の和牛のフィレ肉をシンプルにグリル。トリュフ香る赤ワインソースで。

Omar blue, cooked by chef's inspiration (+¥4,950)

オマールブルー (テール半身) シェフのインスピレーションで

身が引き締まっていて、甘みが濃厚なオマールブルーをシェフのインスピレーションでお作り致します。

Dessert

Please choose a favourite dessert from the below
お好みのデザートを1種類お選び下さいませ

Seasonal fruit and ice cream

季節のフルーツとジェラート

旬のフルーツと本日のジェラートを盛り合わせてご用意致します。

Hassaku mousse with white wine jelly and milk gelato

八朔のムース 白ワインジュレとミルクジェラート

甘酸っぱい八朔と濃厚なミルクのジェラートを使った一品。白ワインジュレと合わせてお楽しみいただけます。

Strawberry and raspberry tiramisu served

苺とフランボワーズのティラミス仕立て

苺とフランボワーズを使用したティラミスをご用意。ジェラートと共にお楽しみいただけます。

All menu prices are subject to 15% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。



A La Carta アラカルト

Antipasto 前菜

Seafood carpaccio and seasonal vegetables 鮮魚と季節野菜のカルパッチョ	¥2,530
Italian cold meat platter アフエッタートミスト	2,750
“Insalata” Salad of fruit tomato, parma-ham and burratina-cheese パルマ産生ハムとブラッティナーチーズ フルーツトマトのインサラータ	3,080
High tea style appetizer platter (For 2) 3段ハイティースタイル 前菜の盛り合わせ(2名様)	3,850
High tea style gorgeous appetizer platter (For 2) ゴージャスハイティースタイル 世界3大珍味の前菜盛り合わせ(2名様)	6,820

Zuppa スープ

Creamy soup of seasonal vegetables 季節野菜のクリームスープ	¥1,540
Minestrone soup 野菜たっぷりミネストローネ	1,540

Pasta パスタ

Paccheripastawith Water octopus and bamboo shoots Niyodo sansho scent 水だこと筍のパッケリ 高知県産仁淀山椒の香り	¥2,530
Bolognese Spaghetti with stewed beef cheek and mushrooms 牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ	2,640
Spaghetti ortolana, with seasonal vegetables and Parma-raw ham パルマ産生ハムたっぷりのスパゲッティ オルトラーナ	2,860
Tagliolini with Homemade shimanto pork pancetta and porcini mushrooms 自家製四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸のタリオリーニ	3,080
Long pasta Pici with snow crab and seasonal vegetables Genovese sauce bottarga flavor ズワイガニと旬野菜のジェノベーゼ 手打ちパスタピーチ カラスミ風味	3,080
Spaghetti carbonara with “Ranou” Egg sauce and truffle flavour 大分県産蘭王卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて	3,080
Seafood Spaghetti with homred shrimp and tomato sauce たっぷり魚介類とオマール海老のスパゲティ ペスカトーレ	3,300
Bolognese “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest) ボロネーゼジリオンスタイルソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】	2,200

Risotto リゾット

Baked Parmigiano-Reggiano risotto with Lamb ragu and green peas パルミジャーノの焼きリゾット 仔羊のラグーとグリーンピース	¥2,530
Seafood risotto with homard lobster and tomato sauce たっぷり魚介類とオマール海老のリゾットペスカトーレ	3,300

A La Carta アラカルト

Secondi メインディッシュ

Spiced roast of Deer from Hokkaido with berry and mint sauce 北海道別海町蝦夷鹿のスパイスロースト ベリーとミントのサルサ	¥5,200
Grilled Lamb and vegetables with organic balsamic sauce 骨付き仔羊と季節野菜のグリリアータ 有機バルサミコソース	5,550
Hokkaido scallops and saffron bechamel wrapped in part filo, cherry blossom sauce 北海道産大粒ホタテとサフランベシャメルのパートフィロ包み焼き 桜香るソース	5,800
Acqua pazza served with seafood and lobster 島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ	7,480
Grilled beef Padellata from Saga with Cherry blossom and charcoal powder smoke style 佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ 桜塩と炭のパウダー スモーク仕立て	8,800
Grilled black beef fillet from Hokkaido red wine and truffle sauce 北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース	11,880
T-bone steak of Angus beef アンガス牛のT ボーンステーキ	13,860
Omar blue, cooked by chef's inspiration オマールブルー シェフのインスピレーションで	One tail 7,150 / Two tails 14,300
Japanese beef tagliata from Saga 佐賀牛 A4 ロース肉のタリアータ	100g ¥6,380 / 200g ¥8,800 / 300g ¥11,880

Dolce デザート

Seasonal fruit and ice cream 季節のフルーツとジェラート	¥1,320
Hassaku mousse with white wine jelly and milk gelato 八朔のムース 白ワインジュレとミルクジェラート	1,540
Strawberry and raspberry tiramisu served with gelato 苺とフランボワーズのティラミス仕立て	1,540