

MIMOSA

～ミモザ～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

TAGLIOLINI CON VONGOLA E FIORI DI STUPRO

Beets mixed with tagliolini pasta in mullet roe-flavored clam and broccolini sauce

ビーツを練り込んだ桜色のタリオリーニ

浅利と菜の花のソース ボッタルガ風味

RISOTTO PRIMAVERA CON STRACCIATELLA E TARTAR DI GAMBERO

Stracciatella risotto with sweet shrimp tartar

フレッシュチーズ“ストラッチャテッラ”で

軽く仕上げたリゾット・プリマヴェーラ

甘海老のタルターラ添え

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SUGO DI CARNE

PROFUMO DI POMODOLO SEMI SECCHI E CAPPERI

Grilled Japanese "Wagyu" sirloin beef with semi-dried tomato and capers in broth

和牛サーロインのグリリアータ セミドライトマトとケッパー風味のスーゴ・ディ・カルネ

FROMAGE BLANC CON CASSATA E CILIEGINA IN SALSA DI AMARENA

Sakura-flavored fromage blanc

with semifreddo and cherry pie in Amarena sauce

桜風味のフロマージュブラン

セミフレッドとチェリーパイ アマレーナソース

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

13,000

L'aria Primaveraile
～春の風～

SEMICRUDO DI SALMONE CON CIPPORO E PATATA

Norwegian salmon with spring vegetables in onion and potato sauce

ノルウェーサーモンのセミクルード

新玉葱とじゃがいものエスプーマと春の緑野菜

TAGLIOLINI CON VONGOLA E FIORI DI STUPRO

Beets mixed with tagliolini pasta in mullet roe-flavored clam and broccolini sauce

ビーツを練り込んだ桜色のタリオリーニ

浅利と菜の花のソース ボッタルガ風味

RISOTTO PRIMAVERA CON STRACCIATELLA E TARTAR DI GAMBERO

Stracciatella risotto with sweet shrimp tartar

フレッシュチーズ“ストラッチャテッラ”で

軽く仕上げたリゾット・プリマヴェーラ

甘海老のタルターラ添え

**GRIGLIATA DI DENTICE ROSSO CON ASPARAGI BIANCO
E GERMORI DI BABU, SALSA TAPENADO**

*Grilled crispy red snapper with white asparagus, bamboo shoots
and sansho-leaf flavored tapenade*

うろこを纏った尼鯛のインパデッラ

白アスパラガスと筍 木の芽風味のタップナード

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON GENOVESE E TARTUFO NERO

Grilled Japanese "Wagyu" filet meat in watercress and truffle sauce

和牛フィレ肉のグリリアータ

クレソンのジェノヴェーゼとトリュフソース

FROMAGE BLANC CON CASSATA E CILIEGINA IN SALSA DI AMARENA

Sakura-flavored fromage blanc

with semifreddo and cherry pie in Amarena sauce

桜風味のフロマージュブラン

セミフレッドとチェリーパイ アマレーナソース

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び～

CRATELLO DI GIBELLO CON MOSTARDA

Cratello di Gibello with butter and sweet mustard

クラテッロ・ディ・ジベッロ 軽く仕上げたバターとモスタルダとともに

GAMBERO DI INPANATO CON SALSA DI CHECCA E PATATA

Grilled shrimp with checca sauce, potato espuma

赤座海老のインパナート香草風味

フルーツトマトのケッカソースとじゃがいものエスプーマ

PAPPARDELLE AL RAGU DI CONIGLIO E VERDURE

Pappardelle pasta with stewed rabbit and spring vegetable sauce

パッパルデッレ ウサギと春野菜のラグーソース

RISO DI PARMIGIANO REGGIANO CON UOVO E ASPARAGI

Parmigiano Reggiano risotto with scrambled egg and asparagus

リゾットパルミジャーノ・レッジャーノ 滑らかなスクランブルエッグと2色のアスパラガス

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON PURE DI YURINE E CAVIALE

Sole meuniere with Sambuca-flavored puree of lily bulb and caviar

平目のムニャイア

サンブーカで香り付けした百合根のピューレとキャビア添え

GRIGLIATA DI MANZO CON LASAGNA E SALSA DI VINO ROSSO E TARTUFO NERO

Grilled Saga beef filet and eggplant lasagna with "Barolo" red wine sauce and black truffle

佐賀牛フィレ肉のグリリアータと米茄子のラザーニャ

バローロソース 黒トリュフのシェービング

BOMBA DE CHOCOLATA

"Bomba de Chocolata" with berry and vincotto sauce

ボンバ・ディ・チョコラータ 色々なベリーが入ったビンコットソース

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

20,000

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツアレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 2,800

INSALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,300

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,500 Large 50g: 25,000

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,500

SEMICRUDO DI SALMONE CON CIPPORO E PATATA

Norwegian salmon with spring vegetables in onion and potato sauce

ノルウェーサーモンのセミクルード

新玉葱とじゃがいものエスプーマと春の緑野菜—— 3,600

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI

Seasonal twelve-vegetables minestrone soup

12種類の野菜で作ったミネストローネスープ——1,800

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO

Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce

オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,600

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE

Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce

海の幸の自家製スパゲッティ 滑らかなオマール海老のソース—— 3,500

TAGLIOLINI CON VONGOLA E FIORI DI STUPRO

Beets mixed with tagliolini pasta in mullet roe-flavored clam and broccolini sauce

ビーツを練り込んだ桜色のタリオリーニ

浅利と菜の花のソース ボッタルガ風味——3,200

RISOTTO PRIMAVERA CON STRACCIATELLA E TARTAR DI GAMBERO

Stracciatella risotto with sweet shrimp tartar

フレッシュチーズ “ストラッチャテッラ” で

軽く仕上げたリゾット・プリマヴェーラ 甘海老のタルターラ添え——3,500

RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO

CON SALTATE FEGATO E SALSA DI SANGRIA

Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with sautéed foie gras and sangria sauce

パルメジャーノ・レッジャーノとマスカルポーネのリゾット

フォアグラのソテー サングリアソース—— 3,500

RISO DI PARMIGIANO REGGIANO COM UOVO E ASPARAGI

Parmigiano Reggiano risotto with scrambled egg and asparagus

リゾットパルミジャーノ・レッジャーノ

滑らかなスクランブルエッグと2色のアスパラガス—— 3,500

※当レストランで使用しているお米は国産米イタリア種 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

INPADELLA DI DENTICE E VAPOLE DI VONGOLA CON SALSA DI CAVOLO

Steamed sea bream and sea clam with two kinds of cabbage sauce

真鯛のインパデッラと蛤のヴァポーレ

2種のキャベツソース——5,500

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ

スパマンテ風味のクリームソース——6,300

**GRIGLIATA DI DENTICE ROSSO CON ASPARAGI BIANCO
E GERMORI DI BABU, SALSA TAPENADO**

Grilled crispy red snapper with white asparagus, bamboo shoots and sansho-leaf flavored tapenade

うろこを纏った尼鯛のインパデッラ

白アスパラガスと筍 木の芽風味のタップナード——6,500

SPGLIOLA ALLA MUGNAIA COM PURE DI YURINE E CAVIALE

Sole meuniere with Sambuca-flavored puree of lily bulb and caviar

平目のムニャイア

サンブーカで香り付けした百合根のピューレとキャビア添え——7,200

ARROSTO DI DENTICE CROSTA DI SALE

Roasted herb-flavored sea bream in salted crust

真鯛の塩釜包み焼き 香草風味 (2名様から) ——8,800

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——6,300

GRIGLIA GIAPPONESI MAIALE “HIMURO MAIALE” CON CREMA DI NOCE
Grilled Japanese Himuro pork with walnut cream sauce
氷温で熟成させた群馬県産氷室豚のグリリアータ 胡桃のクリームソース——4,500

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,800

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ——8,000

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI
Sautéed Japanese “Kuroge-Wagyu” fillet with foie gras pate and truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ ロッシーニスタイル トリュフのソース—— 8,800

LOMBATA DI MANZO GLIgliATO CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ 彩り野菜のグリルとともに (2名様から) —— 17,500