

## アペタイザー Appetizer

茄子のパルミジャーナ 1,900  
茄子 チェリートマトソース モッツアレラチーズ バジル クルトン w.m.e  
Parmigiana di Melanzane  
Fried Eggplant Slices, Cherry Tomato Sauce  
Mozzarella Cheese, Basil, Croutons

ブッラータプリーエーゼ チェリートマト トリュフ ロケット 2,800  
Burrata Pugliese, Cherry Tomato, Truffle, Rocket m

蛸のグリル カリフラワーピューレ ホウレン草 サンドライトマト 2,300  
Grilled Octopus, Cauliflower Puree, Spinach, Sundried Tomato

S 鯛のカルパッチョ オレンジ ピスタチオ セロリ 2,300  
Seabream Carpaccio, Orange, Pistachio, Celery

イタリアンコールドカット 2,800  
パルマハム サラミ コッパ スペック w  
グアンチャーレ オリーブ ブルスケットタ  
Italian Cold Cuts  
Parma Ham, Salami, Coppa, Speck, Guanciale, Olive, Mixed Bruschetta

## サラダ Salads

ロケットサラダ チェリートマト オリーブ 1,900  
パルメザンシェーブ 熟成バルサミコ m  
Rocket Salad, Cherry Tomato, Olive  
Shaved Parmesan, Aged Balsamic

ミックスサラダ 林檎 クルミ 人参 フロマージュフレ 1,900  
Mixed Salad, Apple, Walnuts, Carrot, Fromage Frais m

ロメインレタス チキン ボイルドエッグ 2,100  
クルトン シーザードレッシング w.m.e  
Romaine Lettuce, Chicken, Boiled Egg  
Crispy Croutons, Caesar Dressing

## パスタ Pasta

リコッタニョッキ バジルペースト 2,000  
ドライトマト パルメザンのシェーブ w.m.e  
Ricotta Gnocchi, Basil Pesto, Dried Tomato, Shaved Parmesan

スパゲッティ レッドオニオン パンチェッタ 2,200  
そら豆 ペコリーノロマーノ w.m.e  
Spaghetti, Red Onion, Pancetta, Broad Bean, Pecorino Romano

S リングイネ シーフード カルボナーラ 2,600  
スモークサーモン 鮪 キャビア w.m.e  
Linguine Seafood Carbonara: Smoked Salmon, Tuna, Caviar

タリオリーニ トリュフ 36ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノ 4,450  
Tagliolini, Truffle, Parmiggiano Reggiano 36 Months w.m.e

タリアテッレ 和牛脛肉の煮込み 栗のソース 2,800  
Tagliatelle, Braised Wagyu Beef Shank, Chestnut Sauce w.m.e

## リゾー アクエレットロ Riso Acquerello

リゾット 甘エビ キャビア 3,600  
ホタテ貝 アンチョビ ズッキーニ m.e.s  
Risotto, Amaebi, Caviar, Scallop, Anchovies, Zucchini

リゾット ポルチーニ トリュフ ブルーベリー 3,600  
Risotto, Porcini Mushroom, Truffle, Blueberry m.e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

\*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。\* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

## ピッツァ Pizza

マルゲリータ 1,900  
w. m. e  
トマトソース モッツアレラ バジル  
Margherita  
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

ベジタリアン 2,000  
w. m. e  
トマトソース モッツアレラ  
茄子 人参 ズッキーニ パプリカ  
Vegetarian  
Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Carrot, Zucchini, Paprika

ナポリ 2,000  
w. m. e  
トマトソース モッツアレラ アンチョビ ケッパー オレガノ  
Napoli  
Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovy, Capers, Oregano

S スプレッディード 3,100  
w. m. e  
トマトソース モッツアレラ パルマハム トリュフ ロケット  
Splendido  
Tomato Sauce, Mozzarella, Parma Ham, Truffle, Rocket

ディアボラ 2,600  
w. m. e  
トマトソース モッツアレラ スパイシーサラミ  
Diavol  
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami

クワトロフロマッジ 2,900  
w. m. e  
モッツアレラ ゴルゴンゾーラ  
タレッジョ パルミジャーノ レッジャーノ  
Quattro Formaggi  
Mozzarella Gorgonzola  
Taleggio, Parmigiano Reggiano

カプリチオーザ 2,700  
w. m. e  
トマトソース モッツアレラ マッシュルーム ハム アーティチョーク  
Capricciosa  
Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Cooked Ham, Artichokes

## スープ Soup

本日のスープ 1,400  
m  
Soup of the Day

パンプキン クリスピーグアンチャーレ クルトン 1,600  
m. e. w  
Pumpkin, Crispy Guanciale, Croutons

ヒヨコマメ スペルト小麦 ローズマリー 鱈 1,800  
m. e. w  
Chickpeas, Farro, Rosemary, Codfish

## 魚料理 Fish

サーモンのスチーム ズッキーニ リーキのクリスピー 3,100  
トマトコンフィ ラディッキオ レモン  
Steamed Salmon, Zucchini, Crispy Leek, Tomato Confit, Radicchio, Lemon

アイナメのパンフライ ほうれん草 トリュフリゾット 3,600  
ラディッシュ ヤングコーン m. e  
Pan-Fried Ainame, Spinach, Truffle Risotto, Radish, Young Corn

鱸のグリル 貝のソース フェネルのマッシュ 3,100  
人参 バジルブレッド w  
Grilled Seabass, Shell Sauce, Mashed Fennel, Carrot, Basil Bread

北海道産ホタテ貝のパンフライ 3,400  
マッシュルーム トリュフ オニオン  
Pan-Fried Hokkaido Scallops, Mushroom, Truffle, Onion

## 肉料理 Meat

オッソブーコの煮込み トリュフポレンタ 茸 骨髓のソース 3,600  
w. m. e  
Braised Veal Ossobuco, Truffle Polenta, Mushroom, Marrow Sauce

ラムラックのオープンロースト ベルペッパー オリーブ パセリ 3,700  
w. m  
Oven Roasted Lamb Rack, Bell Peppers, Olives, Parsley

和牛フィレ肉のパンフライ トリュフ バローロワインソース (150g) 10,500  
Pan-Fried Wagyu Beef Tenderloin, Truffle, Barolo Wine Sauce (150g) w. m

合鴨のロースト グリンピース ホワイトアスパラガス 大阪ヘルメスソース 3,600  
Roasted Duck, Green Peas, White Asparagus, Osaka Hermes Sauce w. m

S 和牛ホホ肉の煮込み 人参のピューレ ラディッシュ 4,200  
クリスピーポテト キャベツ w. m  
Braised Wagyu Beef Cheek, Carrot Puree, Radish  
Crispy Potato, Cabbage

和牛サーロインのグリル サツマイモのピューレ 赤ワインソース 7,200  
Grilled Wagyu Beef Sirloin, Sweet Potato Puree, Red Wine Sauce w. m. e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = カニ/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

\*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。\* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.