

## Cena Cuore

クオーレコース

5,500  
(税込6,050)

Antipasto 前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

Zuppa 季節のスープ  
Seasonal Soup

Pasta 本日のパスタ  
Today's Pasta

Secondo piatto メインディッシュ (お魚またはお肉)  
Main Dish (Fish or Meat)

Dolce デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

Antipasto 生ハムとブッラータチーズ 季節のフルーツ添え  
Assorted Prosciutto, Burrata Cheese & Seasonal Fruits

Zuppa オニオングラタンスープ  
Onion Gratin Soup

Primo piatto 濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ (イカ墨のタリオリーニ)  
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

お好きなパスタを  
お選びください

Your Choice  
of Pasta

・和牛入りポロネーゼ (タリアテッレ)  
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef

Secondo piatto 真鯛と天使海老のグリル 小柱ときのこのラグーソース  
Grilled Red Sea Bream & Paradise Prawn  
with Small Scallops & Mushroom Ragout Sauce

お魚かお肉  
どちらかお選びください

Your Choice of  
Main Dish

・黒毛和牛フィレのポルチーニソース  
Wagyu Beef Fillet with Porcini Sauce

Dolce デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## Cena Tanto

タントコース

6,500  
(税込7,150)

## Cena Autunno

季節のコース  
~秋~

8,000  
(税込8,800)

Antipasto 鮮魚のカルパッチョ キャビア添え  
Fresh Fish Carpaccio with Caviar

季節のフリットをトリュフ塩で  
Seasonal Frites with Truffle Salt

Risotto いろいろきのこのリゾット 燻製生ハム“スペック”添え  
Various Mushroom Risotto with Smoked Prosciutto “Speck”

Primo piatto

パスタ  
いずれかお選びください

Your Choice  
of Pasta

・アオリイカとしし唐のガーリックオイル ポツタルガがけ  
Garlic Oil Spaghetti with Bigfin Reef Squid & Shishito Peppers with Bottarga

・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ (イカ墨のタリオリーニ)  
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

Secondo piatto

お魚かお肉  
どちらかお選びください

Your Choice of  
Main Dish

・オマール海老の香草パン粉焼き  
Grilled Lobster with Herbed Bread Crumbs

・牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き 赤ワインソース  
Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

Dolce デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

各コース、テーブルチャージ・パン代として500 (税込550)を頂戴いたします。

A table charge of 500 (incl. tax 550) for bread.