



お米の産地情報については係りの者にお尋ねください
【食物アレルギーが心配なお客さまへ】
1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、
同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客さまはご注意ください。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members.
＜ For customers with food allergies ＞
1) Please feel free to ask a member of staff for allergens.
2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.
3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

Cena Tanto

ディナー タントコース

4,727 (税込 5,200)

Antipasto

彩り前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

Primo piatto

選べるパスタ
Your Choice
of Pasta

- ・ 本日のトマトソースパスタ
Today's Tomato Sauce Pasta
- ・ 本日のガーリックオイルパスタ
Today's Garlic Oil Pasta
- ・ 雲丹といたや貝柱のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallop

Secondo piatto

選べるメインディッシュ
Your Choice of
Main Dish

- ・ 本日のお魚料理
Today's Fish Dish
- ・ 豪州産牛ロースのタリアータ + 200 (税込 220)
Australian Beef Loin Tagliata + 200 (incl. tax 220)

Dolce

本日のドルチェ
Today's Dessert

Bevande

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Antipasti

前菜

Antipasto Misto 冷前菜

前菜 5種盛り合わせ *2名様からオーダーいただけます 1名様 990(税込1,089)
Assorted Appetizers *available from 2 servings

ハムとサラミの盛り合わせ 1,490(税込1,639)
Assorted Prosciutto & Salami

熟成生ハムとモッツアレラブルータ 2,290(税込2,519)
Aged Dry-cured Ham & Mozzarella Burrata Cheese

モッツアレラブルータとフルーツトマトのカプレーゼ 1,790(税込1,969)
Burrata Cheese & Fruit Tomato Caprese

本日のカルパッチョ 1,490(税込1,639)
Today's Carpaccio

季節野菜のバーニャカウダ 1,490(税込1,639)
Seasonal Vegetables Bagna Cauda

彩り野菜のインサラタミスタ 1,190(税込1,309)
Seasonal Vegetable Salad

パルミジャーノレッジャーノのシーザーサラダ 1,290(税込1,419)
Parmigiano Reggiano Cheese Caesar Salad

Antipasti

前菜

Antipasti Caldo 温前菜

野菜のグリル
アンチョビとケッパーのマリネ、オリーブパウダー 1,290(税込1,419)
Grilled Vegetables with Marinated Anchovies & Capers, Olive Powder

トリッパ(牛胃の煮込み) フィレンツェ風 1,190(税込1,309)
Trippa (stewed beef stomach) Florentine Style

天使海老を使用した魚介のフリット 1,590(税込1,749)
Seafood Fritto Misto with "Angel Prawn"

Pane パン

自家製フォカッチャ 390(税込429)
Homemade Focaccia

Primo Piatto

パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～
A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

Pasta パスタ

ボンゴレビアンコ 1,490(税込1,639)
Vongole Bianco Spaghetti

濃厚 渡り蟹のトマトソース〈キタッラ〉 1,690(税込1,859)
Rich Taste, Tomato Sauce Chitarra with Blue Crab

ズッキーニとアンチョビのスパゲッティ 香草パン粉とオリーブ 1,390(税込1,529)
Zucchini & Anchovy Spaghetti with Herb Breadcrumbs & Olives

青森県産しもきた玉子のローマ風カルボナーラ 1,490(税込1,639)
Roman-style Carbonara with Aomori "Shimokita" Egg

フルーツトマトとバジリコのポモドーロ 〈キタッラ〉 1,590(税込1,749)
Pomodoro Chitarra with Fruit Tomatoes & Basil

ボロネーゼ 〈タリアテッレ〉 1,690(税込1,859)
Bolognese Tagliatelle

雲丹といたや貝、小柱のクリームソース 1,790(税込1,969)
Cream Sauce with Sea Urchin, Japanese Bay Scallop & Small Pillars of Shellfish

Risotto リゾット

本日のリゾット ※スタッフにお尋ねください 1,590(税込1,749)
Today's Risotto *Please ask our staff

Pizza

ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～
Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

しらすのマリナーラ 1,490(税込1,639)
Marinara with Whitebait

マルゲリータ 1,490(税込1,639)
Margherita

生ハムとルッコラ 1,790(税込1,969)
Cured Ham & Rucola

クワトロフォルマッジ 1,790(税込1,969)
Quattro Formaggi

トリュフ香るビスマルク 1,690(税込1,859)
Truffle-flavored Bismarck

バンビーノ 1,690(税込1,859)
Bambino

オー ソレ ミオ 1,690(税込1,859)
'O Sole Mio

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～
Selected Main Dishes

Pesce 魚料理

本日のお魚のグリル 2,390(税込2,629)
Today's Grilled Fish

Carne 肉料理

鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリーの香り 1,790(税込1,969)
Roasted Daisen Chicken with Rosemary

神奈川県やまゆりポークのグリル 季節野菜を添えて 1,990(税込2,189)
Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Seasonal Vegetables

北海道産士幌黒牛のタリアータ 2,990(税込3,289)
Tagliata Made from Shihoro Black Beef from Hokkaido

仔牛のミラノ風カツレッツ 2,390(税込2,629)
Milanese Veal Cutlets

Dolce

デザート

ティラミス 790(税込869)
Tiramisu

濃厚カタラーナ 740(税込814)
Rich Catalana

アッフォガート 740(税込814)
Caffè Affogato

本日のジェラート ※スタッフにお尋ねください 640(税込704)
Today's Gelato *Please ask our staff