

# Dinner Menu

## PREFIX MENU

前菜・パスタ・メイン・デザートの中から、カテゴリーに関係なくお好みの構成で自由に料理をお選びいただけます

3皿 ¥6,600 4皿 ¥8,580 5皿 ¥10,450

### 【前菜】

ルッコラ パルミジャーノ 生ハムのインサラータ  
カツオのカルパッチョ 新生姜のサルモリツリョソース 生七味  
鮎のフリット 塩レモンと胡瓜のコンディメント  
ホタテのソテー スイートコーンの泡と桜エビ  
甘エビとトマトのコンソメジュレ ストラッチャテッラ

### 【パスタ】

大葉のジェノベーゼ タコとしらす 枝豆 オラキエッテ  
モルタデッラソーセージと米ナスとハラペーニョのアラビアータ ピチ  
ズワイガニと静岡県産フルーツトマトの冷製フェデリーニ 生わさび (+1,680円)

### 【メイン】

梅雨イサキのソテー ロメスコソース  
ラムチョップのグリル サルサマントヴァーナ  
鴨胸肉のバルサミコ照り焼き マルサラと五香紛のソース  
黒毛和牛のタリアータ (+1,320円)  
アメリカ産Tボーンステーキ 550g (+3,520円)

### 【デザート】

クレームブリュレ  
ティラミス  
ピーチメルバ  
シャインマスカット ライチのムース フロマージュブランのソルベ

## APPETIZER

Roasted Spareribs Balsamic marinade  
スペアリブのバルサミコマリネ 1,980

Arugula, prosciutto and Parmigiano cheese salad  
ルッコラと生ハムのインサラータ 1,980

Bonito carpaccio, fresh ginger salmorillo sauce and shichimi  
カツオのカルパッチョ 新生姜のサルモリツリョソース 生七味 2,530

Burrata Chesse and AmetaTomato Caprese  
イタリア産ブラティーナチーズとアメーラトマトのカプレーゼ 3,300

Octopas Genovese Ajillo  
タコのジュノベーゼアヒージョ 2,090

Sweetfish fritto, salted lemon and cucumber condiment  
鮎のフリット 塩レモンと胡瓜のコンディメント 2,310

Sauteed scallops, sweet corn foam and Sakura shrimp  
ホタテのソテー スイートコーンの泡と桜エビ 2,420

## PASTA

Ricotta Cheese and Lemon Cream Ficine with Roasted Zucchini  
リコッチーズとレモンのフィットチーネ ローストズッキーニ 2,420

Snow club tomato cream Linguine  
リングイネ ズワイガニのトマトクリームソース 2,475

Porcini mushrooms Ravioli Pamp ragu sauce  
ポルチーニ茸のラビオリ 子羊のラゲーソース 2,475

## MAIN DISH

Sauteed grunt fish, with romesco sauce  
梅雨イサキのソテー ロメスコソース 2,475

White Fish Aqua Pazza  
アクアパッツァ 4,125

Grilled Lamb Chop with Salsa Mantovana  
ラムチョップのグリル サルサマントヴァーナ 3,465

Jpanese black beef tagliata  
黒毛和牛のタリアータ 4,235

T-bone Steak  
アメリカ産Tボーンステーキ (550g) 6,490