

GENTLE's Recommendation

Prefix Course

以下の中から皿数に応じた料理をお選びいただきます。

3皿 ￥7,150 4皿 ￥9,130 5皿 ￥11,000

Arugula, Prosciutto and Parmigiano Reggiano Salad
ルッコラ パルミジャーノ 生ハムのインサラータ

Today’s Fresh Fish carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Shirohime Shrimp and White Asparagus Fritters
白姫エビとホワイトアスパラガスのフリット 雪うるいのタルタル

Sautéed scallops, Onion sauce
ホタテのソテー 新たまねぎのソース

Burrata cheese and seasonal fruit
ブラータチーズと季節のフルーツ

Amatriciana
アマトリチャーナ グアンチャーレと新たまねぎ

Peperoncino of whitebait and canola flower
しらすと菜花のペペロンチーノ

Tomato cream pasta with snow crab
ズワイガニのトマトクリームパスタ(+¥1,200)

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid
真鯛のストゥファート 路の薑と蛍烏賊 新わかめ

Sautéed shoulder of Kurobuta pork , sherry and onion sauce
黒豚肩肉のソテー シェリーと新たまねぎのソース

Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ(+¥1,980)

T-bone steak with Raw pepper 550g
アメリカ産Tボーンステーキ550g(+ ¥3,520)

Tiramisu
ティラミス

Exotic Savarin
エキゾチックフルーツのサバラン

Muskmelon and Fromage blanc sorbet
静岡県産マスクメロン フロマージュソルベ

Dinner Time Menu

A La Carte

Appetizer

Arugula, Prosciutto and Parmigiano Reggiano Salad
ルッコラと生ハムのインサラータ ￥1,980

Today’s Fresh Fish carpaccio
鮮魚のカルパッチョ ￥2,530

Burrata Chesse and Amera tomato Caprese
イタリア産部ブラータチーズとアメーラトマトのカプレーゼ ￥3,300

Octopus Genovese Ajillo
タコのジェノベーゼアヒージョ ￥2,090

Shirohime Shrimp and White Asparagus Fritters
白姫エビとホワイトアスパラガスのフリット ￥2,310

Sautéed scallops, Onion sauce
ホタテのソテー 新たまねぎのソース ￥2,420

Pasta

Pomodoro Spaghetti with Burrata cheese and Parmigiano
ブラータチーズとパルミジャーノのポモドーロ スパゲッティ ￥2,420

Snow crab tomato cream Pasta
ズワイガニのトマトクリームパスタ ￥2,475

Bottarga and Octopus Peperoncinoi
からすみとたこのペペロンチーノ ￥2,475

Main

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid
真鯛のストゥファート 路の薑と蛍烏賊 ￥2,475

Sauteed Chicken White wine and Salt lemon sauce
博多地鶏のソテー 白ワインと塩レモンのソース ￥3,300

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

Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ ￥5,170

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

Desert

Crème Brûlée
クレームブリュレ ￥990

Tiramisu
ティラミス ￥990

Chocolate ganache Cointreau
コアントローの生チョコレート(5個) ￥990

別途サービス料10%を頂戴いたします。