

# Dinner Course

## GENTLE Course

全 6 品 ¥ 7,700

毛蟹のクロケッタ

ホワイトアスパラガスと蛸烏賊のビスマルク風サラダ  
落の臺のソース

富山県産白エビと春野菜のペペロンチーノ  
タリオリーニ

お好みのメイン料理をお選びください

骨付き仔羊の炭火焼 バニエットヴェルデ  
or

国産牛ロースのビステッカ (+ ¥ 1,650)

季節のアバンデセール

パイナップルのクレメダンジュ

## GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

毛蟹のクロケッタ

ホワイトアスパラガスと蛸烏賊のビスマルク風サラダ  
落の臺のソース

富山県産白エビと春野菜のペペロンチーノ  
タリオリーニ

静岡県産アメーラトマトの冷製パスタ  
カッペリーニ

桜鱒のパイ包み とびっこ ブールブランソース

お好みのメイン料理をお選びください

骨付き仔羊の炭火焼 バニエットヴェルデ  
or

国産牛ロースのビステッカ (+ ¥ 1,650)

季節のアバンデセール

パイナップルのクレメダンジュ

コーヒーまたは紅茶

## GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

毛蟹のクロケッタ

ホワイトアスパラガスと蛸烏賊のビスマルク風サラダ  
落の臺のソース

トリュフのブッロエパルミジャーノ  
タリオリーニ

野菜たっぷり リボリータスープ

伊勢海老の炭火焼

国産牛サーロインのビステッカ

本日の握り三貫

季節のアバンデセール

パイナップルのクレメダンジュ

コーヒーまたは紅茶

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.  
テーブルチャージとして、お一人様 ¥500 (税込・サービス料別) を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.  
すべての表示価格は税込です。別途 10% のサービス料を頂戴します。

# Dinner Course

## GENTLE Course

全 6 品 ¥ 7,700

Horsehair Crab Croquette

White Asparagus and Firefly Squid Bismarck-Style Salad  
with Butterbur Sprout Sauce

Tagliolini Aglio e Olio  
with Toyama White Shrimp and Spring Vegetables

Please select your preferred main course.

---

Charcoal-Grilled Bone-In Lamb with Bagnet Verde  
or

Japanese beef Loin Steak(+ ¥ 1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Pineapple Crème d'Anjou

## GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

Horsehair Crab Croquette

White Asparagus and Firefly Squid Bismarck-Style Salad  
with Butterbur Sprout Sauce

Tagliolini Aglio e Olio  
with Toyama White Shrimp and Spring Vegetables

Chilled Cappellini with Shizuoka Amela Tomatoes

Cherry Salmon in Puff Pastry with Tobiko Beurre Blanc

Please select your preferred main course.

---

Charcoal-Grilled Bone-In Lamb with Bagnet Verde  
or

Japanese beef Loin Steak(+ ¥ 1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Pineapple Crème d'Anjou

## GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

Horsehair Crab Croquette

White Asparagus and Firefly Squid Bismarck-Style Salad  
with Butterbur Sprout Sauce

Tagliolini with Truffle Butter and Parmigiano

Ribollita Soup with Seasonal Vegetables

Charcoal-Grilled Spiny Lobster

Japanese Beef Sirloin Bistecca

Today's Sushi 3 pieces

Seasonal Pre-Dessert

Pineapple Crème d'Anjou

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.  
テーブルチャージとして、お一人様 ¥500 (税込・サービス料別) を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.  
すべての表示価格は税込です。別途 10% のサービス料を頂戴します。

Café

Café

# GENTLE

Dining & Sushi Bar

# Cold Appetizer

## Wild Arugula Salad

ルッコラセルバチカのインサラータ

¥1,540

## Sea Bream Carpaccio

真鯛のカルパッチョ

¥1,650

## 18-Month Aged Prosciutto “Mattonella”

18カ月熟成マトネラ生ハム

¥1,650

## Marinated Diced Prosciutto in Olive Oil

角切り生ハムのソットオーリオ

¥880

## Marinated Italian Olives and-Dried Tomatoes

イタリア産オリーブとドライトマトのマリネ

¥880

## Amela Tomatoes and Burrata Caprese

アメラトマトとブurrataチーズのカプレーゼ

¥1,980

## Potatoes Marinated in Genovese Sauce

インカのみぎめのジェノベーゼマリネ

¥990

## Cheese Platter

チーズ盛り合わせ

1種/1 variety	¥990
2種/2 variety	¥1,400
3種/3 variety	¥1,980

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.  
テーブルチャージとして、お一人様¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.  
すべての表示価格は税込です。別途10%のサービス料を頂戴します。

## Hot Appetizer

<b>French Fries with White Truffle Flavor</b> フライドポテト 白トリュフ風味	¥1,540
<b>Arancini</b> アランチーニ(4個)	¥990
<b>Grilled Asparagus with Soft-Boiled Egg and Parmigiano</b> アスパラガスのグリル 半熟卵とパルミジャーノ	¥1,760
<b>Sautéed Scallops</b> 北海道産ホタテのソテー(3個)	¥2,200
<b>Charcoal-Grilled Octopus</b> 真蛸の炭火焼き	¥1,540
<b>Sautéed Awaodori Chicken</b> 阿波尾鶏のソテー	¥2,200
<b>Braised Lamb Shoulder in Tomato Sauce</b> ラムショルダーのトマト煮込み	¥2,200
<b>Japanese Beef Loin Steak</b> 国産牛ロースのビステッカ	¥2,200

## Pasta

<b>Snow Crab in Tomato Cream Sauce</b> ズワイガニのトマトクリームソース	¥2,750
<b>Bottarga Peperoncino Pasta</b> からすみのペペロンチーノ	¥1,980
<b>Burrata Cheese with Pomodoro Sauce</b> ブラータチーズとポモドーロ	¥2,200
<b>Scallops and Sweet Corn Cacio e Pepe</b> ホタテとスイートコーンのカチョエペペ	¥2,200

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.  
テーブルチャージとして、お一人様¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.  
すべての表示価格は税込です。別途10%のサービス料を頂戴します。

# ADDITIONAL SUSHI

## 握り Nigiri

Medium fatty tuna 中とろ	1 piece / ¥1,100
Sea urchin 雲丹	1 piece / ¥1,660
Salmon roe いくら	1 piece / ¥990
Today's Sushi 本日の握り 3種	3 piece / ¥2,750
Today's Seared white fish 本日の炙り握り 2種	2 piece / ¥1,760
Assorted Gunkan Sushi – Sea Urchin & Salmon Roe 軍艦 2種(雲丹 いくら)	2 piece / ¥2,420
3 kinds Assorted Tuna Nigiri Sushi マグロ3種の握り食べ比べ (赤身 中とろ ねぎとろ軍艦)	3 piece / ¥2,530

## 巻物 Roll

Pickled radish and Tuna roll とろたく巻き	¥1,320
--	--------

仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。  
Ingredients may change depending on the purchase situation. ¥

A table charge of ¥500 per person (tax included, service charge not included) applies during dinner time.  
テーブルチャージとして、お一人様 ¥500(税込・サービス料別)を頂戴します。

All prices include 10% tax, and there will be an additional 10% service charge.  
すべての表示価格は税込です。別途10%のサービス料を頂戴します。