

Dinner Course

GENTLE Course

全 6 品 ¥ 7,700

枇杷と生ハム ストラッキーノチーズ

タコと新じゃがいも 柑橘を使ったパンテレツリア

ズワイガニのトマトクリームパスタ タリオリーニ

国産豚肩肉の炭火焼き 新玉ねぎのソース

季節のアバンデセール

本日のデザート

GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

枇杷と生ハム ストラッキーノチーズ

真鯛とキウイのカルパッチョ トラパネーゼソース

そら豆のトルテッリ セージバターソース

魚介のマリナーラソース リングイネ

目鯛のソテー 大葉のブルブランソース

お好みのメイン料理をお選びください

青森県産 鴨のグリル サルサフェガト

or

国産牛のビステッカ (+ ¥ 1,650)

季節のアバンデセール

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

枇杷と生ハム ストラッキーノチーズ

ホタテのソテー ラルドとトリュフ 新ごぼうソース

鱧の炭火焼き インサラータ仕立て

そら豆のトルテッリ セージバターソース

ズワイガニと柑橘の冷製パスタ

炭火焼きオマール海老 アメリケヌソース

青森県産 鴨のグリル サルサフェガト

季節のアバンデセール

本日のデザート

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

Loquat and Prosciutto with Stracchino Cheese

Octopus and New Potatoes with Citrus Salad (Pantelleria)

Snow Crab Tomato Cream Pasta

Charcoal-Grilled Japanese Pork with Onion Sauce

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

Loquat and Prosciutto with Stracchino Cheese

Sea Bream and Kiwi Carpaccio with Trapanese Sauce

Broad Bean Tortelli with Sage Butter Sauce

Seafood Marinara Linguine

Sautéed Butterfish with Shiso Beurre Blanc

Please select your preferred main course.

Grilled Aomori Duck with Salsa Fegato

or

Japanese beef Steak(+ ¥ 1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

Loquat and Prosciutto with Stracchino Cheese

Sautéed Scallops with Lardo and Truffle, Burdock Root Sauce

Charcoal-Grilled Pike Conger, Insalata Style

Broad Bean Tortelli with Sage Butter Sauce

Chilled Pasta with Snow Crab and Citrus

Charcoal-Grilled Lobster with Sauce Américaine

Grilled Duck with Salsa Fegato

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

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

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

Pasta

Snow Crab in Tomato Cream Sauce ズワイガニのトマトクリームソース	¥2,750
Bottarga Peperoncino Pasta からすみのペペロンチーノ	¥1,980
Burrata Cheese with Pomodoro Sauce ブラータチーズとポモドーロ	¥2,200
Scallops and Sweet Corn Cacio e Pepe 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。