

Dinner Course

GENTLE Course

全 6 品 ¥ 7,700

白いかとデラウエアのクルード

鰹のカルパッチョ 夏野菜と生姜のサルモリッリョ

イタリア産 からすみと山利しらすのペペロンチーノ

丹波黒鶏と茄子のグラティナート 白ワインソース
or
仔牛のムニエル ベアルネーズソース(+¥1,650)

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

白いかとデラウエアのクルード

鰹のカルパッチョ 夏野菜と生姜のサルモリッリョ

岐阜県産 鮎の焼きリゾット

雲丹と茄子の冷製パスタ カッペリーニ

メカジキのグリル 夏野菜のバスケーズ

仔牛のムニエル ベアルネーズソース
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

白いかとデラウエアのクルード

万願寺唐辛子とサルシッチャのアスコナーラ風

蟹とキャビアのタルタル フルーツマトの冷製ズッパ仕立て

岐阜県産 鮎の焼きリゾット

雲丹と茄子の冷製パスタ カッペリーニ

オマール海老の炭火焼き レモングラス香るビスク

国産牛のビステッカ

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

Cured White Squid and Delaware Grapes

Bonito Carpaccio with Summer Vegetables and Ginger Salmoriglio

Peperoncino with Italian Bottarga and Whitebait

Gratinated Chicken and Eggplant with White Wine Sauce
or
Veal Meunière with Béarnaise Sauce (+¥1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

GENTLE Signature Course

全 8 品 ¥ 11,000

Cured White Squid and Delaware Grapes

Bonito Carpaccio with Summer Vegetables and Ginger Salmoriglio

Grilled Ayu Risotto

Chilled Cappellini with Sea Urchin and Eggplant

Grilled Swordfish with Summer Vegetable Basquaise

Veal Meunière with Béarnaise Sauce
or
Japanese Beef Bistecca (+¥1,650)

Seasonal Pre-Dessert

Today's Dessert

GENTLE Grand Course

全 9 品 ¥ 14,300

Cured White Squid and Delaware Grapes

Ascona-Style Manganji Pepper and Salsiccia

Crab and Caviar Tartare with Chilled Fruit Tomato Soup

Grilled Ayu Risotto

Chilled Cappellini with Sea Urchin and Eggplant

Charcoal-Grilled Lobster with Lemongrass-Scented Bisque

Japanese Beef Bistecca

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

A la carte

Bonito Carpaccio 鰹のカルパッチョ	¥1,650
Charcoal-Grilled Octopus 真蛸の炭火焼き	¥1,650
18-Month Aged Prosciutto “Mattonella” 18カ月熟成生ハム	¥1,650
Marinated Diced Prosciutto in Olive Oil 角切り生ハムのソットオーリオ	¥990
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	¥990
Wild Arugula Salad ルッコラのインサラータ	¥1,540
Crab and Caviar Tartare キャビアとズワイガニのタルタル	¥2,750
Chilled Cappellini with Sea Urchin 冷製 雲丹のカッペリーニ	¥3,300

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。

フライドポテト 白トリュフ風味

万願寺唐辛子とサルシッチャのアスコナーラ風

24

メカジキのグリル 夏野菜のバスケット

国産牛ロースのビステッカ

ボロネーゼパスタ

しらすのぺペロンチーノ

魚介のマリナーラ

鮎の焼きリゾット

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

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。